

मिलाना तथा फार्मूला, सिगरेट का कागज, सिगरेटो की तैयारी की विधि, सिगरेट फैक्ट्री का स्वामी कैसे बने, हाथ से सिगरेट बनाना, सिगरेटो का पैकिंग

७६-८२

सिगार बनाना, सुगन्ध मिश्रण के फार्मूले, सिगारो के वजन, चुरट बनाना

८३-८६

दमा के विलायती सिगरेट, फार्मूले, अन्य सिगरेटें

८६-९०

तम्बाकू से बनने वाली नसवारे (नास), नसवार बनाने के मसाले, नसवारे बनाने की विधि एव सूत्र

९०-१०१

सुरती, जरदा व किमाम बनाना, सुरती और जरदा में अन्तर, सुरती तथा जरदा के मसाले, मसालो की मात्रा, रंग मिलाने की विधियाँ, बर्क चढाना, चूरा बनाना

१०१-१०६

सुगन्धियाँ, सुगन्धित सुरती बनाने के फार्मूले

१०७-११३

सुगन्धित जरदा बनाने के गुप्त भेद, दानेदार जरदा बनाने की सफल विधि, मिश्रण, केसरी जरदा बनाना, मसालेदार सुगन्धित जरदा व रंग तैयार करने की विधि

११४-११८

खाने वाले तम्बाकू (जरदा पत्ती) का फार्मूला

११८-१२०

मुश्की जरदा बनाना, सुगन्ध मिलाना

१२०-१२२

खाने वाले तम्बाकू के लिए ऐसेंस, तम्बाकू के क्वाम तैयार करना खाद्य तम्बाकू का सादा मिश्रण, सुगन्धित खाद्य तम्बाकू की बढ़िया विधि, सुगन्धित खाद्य तम्बाकू, पुडियो में विकने वाला खाने का तम्बाकू, क्वाम तैयार करना, क्वाम की बढ़िया विधि, तम्बाकू से बनने वाले अमूल्य मजन, मजन प्रयोग करने की विधि, तम्बाकू से बनने वाला आयुर्वेदिक मजन दिल्ली का बढ़िया मजन, तम्बाकू वाले मजन की दूसरी विधि सनोन मजन तम्बाकू की विधि, दाँतों को दृढ़ व सुन्दर बनाने वाला तम्बाकू मजन, दाँतों की कमजोरी व दर्द दूर करने का उत्तम मजन, गद्गी दूर करने का मजन, तम्बाकू मजन की अन्य विधि, मसूढो के जखम व पीव बन्द करने वाला तम्बाकू मजन, सस्ता तथा लाभकर मजन इत्यादि।

१२४-१३५

मैन्युफैक्चर आफ तम्बाकू प्रोडक्ट्स, सिगरेटो के लिए सुगन्धियों के मिश्रण

सुरती, जरदा और किमाम की सुगन्धियों के मिश्रण

१३५-१३८

सुगन्ध सप्लायर्स के पते

१३८-१४२

१४०-१४२

तम्बाकू की उत्पत्ति और इतिहास

कोलम्बस ने जब अमरीका देश की स्थिति मालूम की तो वहाँ के मनुष्य प्रायः तम्बाकू प्रयोग करते थे परन्तु चीनियों का कथन है कि वे अमरीका-निवासियों में भी पूर्व तम्बाकू का प्रयोग करते थे। परन्तु सबसे पूर्व यह कहाँ उत्पन्न हुआ और किम देश में उसका प्रयोग सर्वप्रथम हुआ, अभी तक अज्ञात है। यू० एस० ए० पेट्रु और मैक्सिको आदि के अजायबघरों में अब भी अत्यन्त प्राचीन समय के तथा पुराने ढग के हुक्के और पाइप पड़े हुये हैं, जो अमरीका में प्राचीन काल से ही तम्बाकू के प्रयोग के प्रमाण सिद्ध हुए हैं।

कोलम्बस ने अपनी यात्रा में प्राचीन अमरीका निवासियों को चुरट पीते हुए पाया और अपनी यात्रा की डायरी में लिखा कि यहाँ के निवासी तम्बाकू पीने, चवाने और मूँघने का प्रयोग करते हैं।

‘टोवीको’ शब्द स्पेन देश की भाषा का है और मैक्सिको में टोवीको हुक्के को कहते हैं, जिसका वर्णन नैरोवी ने सन् १५४२ की यात्रा डायरी में किया है, परन्तु इसे सारे द्वीप पर ‘पीटम’ कहा जाता था और पश्चिमी द्वीपों में ‘मोली’।

तम्बाकू के आविष्कार के विषय में अनेक लोकोक्तियाँ प्रसिद्ध हैं, जिनमें से कुछ निम्नलिखित हैं :—

१ यह वस्तु सयोगवश प्राप्त हुई।

२ यह एक ऐसी औषधि मानी गई, जो देवताओं ने मनुष्य को दी थी और इस लोकोक्ति के अनुसार चिन्ता के समय इसे मनुष्य को गान्धि देने वाली औषधि माना गया है।

३ इसकी उत्पत्ति मनुष्य की भलाई के लिए मानी जाती है।

४ चौथी बात एक प्रकार से मनोरंजक है। कहा जाता है कि तम्बाकू का पौधा एक युवती के शरीर से उत्पन्न हुआ था, जिससे कोई भी प्रेम न करता था।

पहली कहानी

उपरोक्त बातों के विषय में एक कहानी यों कही जाती है कि किसी समय में एक गोड बीमार हो गया और वह अत्यन्त दुखी था कि देवताओं को उस पर दया आगई और देवता वाज अमन ने उसे कहा कि उसकी व्याधि तम्बाकू के प्रयोग से दूर हो सकती है।

दूसरी कहानी

उन्हीं गोडों के प्रान्त उड़ीसा में यह बात प्रसिद्ध है कि चावलों ने जब यह बात देखी कि मनुष्य उन्हें बड़े चाव में खाता है, तो उन्होंने छिपने के लिये भागना शुरू किया। परन्तु इस दशा में चावलों के पाँव जहाँ-जहाँ पड़े वही-वही ने तम्बाकू के पाँधे उग आये और उनकी धीमी-धीमी सुगंध में वायु भी सुगंधित हो गई। तत्पश्चात् चावल तम्बाकू के आगे हाथ जोड़ कर खड़े हो गये और कहा कि आप हमें छोड़ कर न जाइये। हम प्रण करते हैं कि पहले लोग हमें पेट भर कर खाया करेंगे और तत्पश्चात् आप की ओर हाथ बढ़ायेगे।

तीसरी कहानी

ओम्हा जाति में यह बात प्रसिद्ध है कि जब पहले-पहल हल का आविष्कार हुआ तो किसान इतनी मेहनत करते कि उनके पशु थक कर चूर हो जाते। उस समय में बैल के चार कान होते थे। एक दिन महादेव जी भूमि पर आये और यहाँ के निवासियों का दुख देखकर उन्होंने बैल के दो कान काटकर भूमि पर डाल दिये और उन कानों ने तम्बाकू के पाँधों की शकल ले ली। इसके बाद महादेव भोले शकर ने किसानों को तम्बाकू पीने को कहा और किसान दिन में कई-कई बार काम छोड़ कर हुक्का पीने लगे, जिससे उनके बैलों को आराम मिलने लगा।

चौथी कहानी

सदावा जाति में यह बात प्रसिद्ध है कि किसी समय में एक राजा की एक पुत्री थी। वह लडकी भंगी थी परन्तु उसकी आँखें अगारो की तरह चमकती थी। उसका सिर छोटा अवश्य था परन्तु मुख तीते की तरह सुन्दर था। यद्यपि वह ठंडी

थी परन्तु वह वातचीत मैना की तरह मीठी करती थी। राजा ने उसके विवाह की अत्यन्त कोशिश की परन्तु किसी ने भी इम कुत्प लडकी से विवाह करना स्वीकार न किया और यह युवती इसी बीच शोक तथा दुःखग्रस्त इस ससार से चल बसी। मृत्यु के पश्चात् यह महाप्रभु के दरवार में आई और देवता ने कहा कि पुत्री तू जो मागेगी तुझे वही प्राप्त होगा।

महाप्रभु की यह बात सुनकर लडकी ने उत्तर दिया "महाराज, मेरे जीवन में कोई भी मेरी ओर आकर्षित नहीं हुआ और अब जबकि मैं ससार को छोड़ चुकी हूँ, आप मुझे किसी ऐसी वस्तु में परिवर्तित कर दे, जिसे प्राप्त करने की उच्छा प्रत्येक मनुष्य करे और जिसके बिना उनकी जिन्दगी नीरस हो जाये।

जिम स्थान पर लडकी की देह का अग्नि-मस्कार किया गया था, वहाँ उसकी हड्डी का एक छोटा सा टुकड़ा पड़ा रह गया था। महाप्रभु ने उसे जीवन प्रदान कर दिया और यह हड्डी तम्बाकू का पीधा बन गई। आगे चलकर यही तम्बाकू मनुष्य की एक मनभाने की वस्तु हो गई और प्रायः अब तो लोग ऐसा कहते सुने गये हैं कि हम अपनी स्त्री और तम्बाकू में कोई अन्तर नहीं समझते और दोनों से ही एक-सा प्रेम करते हैं।

भारत में तम्बाकू के विषय में और भी अनेक कहावतें प्रसिद्ध हैं। मारिवा जाति के लोग तम्बाकू के पत्तों को बहुत सुन्दर बनाकर रखते हैं। गौड अपने-अपने हुक्को की नालों पर बढिया नक्शे बनाते हैं और नागों उसके फार्प पर मनुष्य और पशु के चित्र बनाते हैं। इस प्रकार की कहावतों को छोड़कर अब इतिहास के प्रमाण नीचे लिखे जाते हैं —

१ भारत में तम्बाकू जहाँगीर के राज्य में लाया गया। इससे पूर्व इसका कहीं भी वर्णन नहीं आया।

२ सन् १५५८ ई० में फ्रैंको फ्रैंसन ही अपने साथ तम्बाकू लाया। इसी प्रकार अगले साल सर नीडो ने तम्बाकू की पर्याप्त मात्रा सान डोमिंगो से योरुप में भेजी थी।

३ उसी वर्ष पुर्तगाल के फ्रासीसी दूत जेमन निकोट ने तम्बाकू के बीज अपनी राज्यश्री कैथराइज को भेजे। तबसे इसका नाम "हर बार जीनिया" पड गया अर्थात् शाही पीदा। रानी ने निकोट की सेवाओं से प्रसन्न होकर इसका नाम "निकोटियाना" रख दिया।

४ ज्ञान रोलफ ने सन् १६१२ ई० में पहली बार उमकी ठीक और बड़ी मात्रा में खेती शुरू की और कुछ वर्षों के पश्चात् सर जार्ज पारिडले ने स्वयं इन बस्तियों में तम्बाकू की खेती लाभदायक मात्रा में शुरू की। पारिडले इस प्रान्त का डिप्टी गवर्नर था। सन् १६१७ ई० तक जेम्स टाऊन में तम्बाकू ही तम्बाकू हो गया। वरजीनिया की कालोनी भी इस तम्बाकू की खेती के आधार पर खड़ी थी और आज भी वरजीनिया का तम्बाकू ससार में सर्वोत्तम माना जाता है और इसी की आय पर ही वहाँ के निवासी निर्वाह कर रहे हैं।

जून सन् १६१९ ई० में इंग्लैंड में बीस हजार पौंड तम्बाकू भेजा गया, परन्तु जेम्स प्रथम ने तम्बाकू को कागज में लपेट कर प्रयोग करना बुरा समझा और इसके विरुद्ध काफी शोर मचाया परन्तु इसका प्रयोग बढ़ता ही गया और राजा जेम्स के मतानुसार यह “नर्क का धुआँ” था जो फेंलता ही चला गया और सन् १६७६ ई० में तम्बाकू ड्यूटी से ही एक करोड़ चार लाख पौंड स्टर्लिंग की आय हुई, यद्यपि एलिजाबेथ के समय में यही आय पचास हजार पौंड से कभी न बढ़ी थी। बाद में उसकी खेती बढ़ने लगी और सारे ससार में इसकी खेती आरम्भ हो गई।

भारत में तम्बाकू का दुर्व्यसन जहाँगीरी-राज्य के पश्चात् बढ़ा और यह भी उस तेजी से कि ठीक दशा का ज्ञान होना ही कठिन है। उपरोक्त कहावतों और ऐतिहासिक प्रमाणों को देखते हुए कहा जा सकता है कि यहाँ बाबा आदम के समय से ही तम्बाकू का प्रयोग होता रहा है और जिन-जिन प्रान्तों में अभी पश्चिमी हवा नहीं गई, उनमें भी आपको तम्बाकू का प्रयोग होता हुआ स्पष्ट दिखाई देगा। गारो-कमासिया तराई के प्रान्तों और अन्य सुशिक्षित जातियों की घरेलू जीवन की यह एक बड़ी वस्तु है। जाटों और कृषकों में धूम्र-पान का रिवाज प्रायः है, जो आप पजाबी कृषक के हुक्के को देखकर कह सकते हैं।

सन् १५०० ई० में तम्बाकू का पीघा खेती के लिये पुर्तगाली भारत में लाये और सर्वप्रथम इसकी खेती दक्षिण भारत में की गई।

सन् १६०५ ई० में दक्कन के एक रईस ने तम्बाकू के साथ-साथ एक बहुत बढ़िया पेचदार हुक्का अकबर राजा को एक उपहार स्वरूप दिया था।

आजकल बड़े-बड़े राजे महाराजे, नवाब, प्रधान और प्रधान मन्त्री तम्बाकू का प्रयोग करते हैं। बर्तानिया के भूतपूर्व प्रधान मन्त्री के विषय में तो यह कहा जाता

हैं कि उने गायद ही किसी ने कभी बिना सिगार के देखा हो।

तम्बाकू के कारण भारत का करोड़ों रुपया विदेशों में जा रहा है।

तम्बाकू के प्रकार व उसकी खेती

भारत के लगभग सभी प्रान्तों में तम्बाकू की खेती की जाती है और यह एक ऐसा पौधा है, जिसे बीमारी लगने का डर नहीं रहता। अतः इसकी खेती अपेक्षाकृत शीघ्र ही तैयार हो जाती है।

यह चालीस में भी अधिक प्रकार का होता है जिनमें से कुछ इस प्रकार हैं—

१ बड़े पत्तों वाले तम्बाकू का पौधा (उसपर हल्के गुलाबी रंग के फूल आते हैं और उसकी खेती पर्याप्त मात्रा में की जाती है।)

२ छोटे पत्तों व छोटे कंद का तम्बाकू (इसकी फसल पर जरद रंग के फूल आते हैं और यह पौधा शीघ्र ही तैयार होता है।)

तम्बाकू पंजाब में नवम्बर-दिसम्बर में बोया जाता है। फरवरी-मार्च में उसकी पनीरी खेत में लगाई जाती है और जून-जुलाई में फसल तैयार होने पर ही काट ली जाती है।

तमिलनाडु में इसकी खेती जुलाई और अगस्त में की जाती है और उसे जनवरी और फरवरी में काट लिया जाता है।

बम्बई में जून में अगस्त तक बीज बोया जाता है और कटाई मास भी नवम्बर में फरवरी तक है।

तम्बाकू का बीज बहुत वारीक होता है। इसलिए इसकी पनीरी तैयार की जाती है और यह तैयार करने से लिए पाँच परसेंट भूमि में एक छटाँक बीज पर्याप्त होता है। बीज मर्दा बढिया प्रकार का बोना चाहिये।

इसकी खेती के लिये सँडी लोम (Sandy-Loam) भूमि की ही आवश्यकता होती है। तेजाबी प्रभाव वाली भूमि में पत्ते बहुत बढिया पैदा होते हैं परन्तु तेजाबी प्रभाव अधिक न होना चाहिये अन्यथा पत्ते मोटे और खुरदरे हो जायेंगे और एगुफी भी कम हो जायगी। इसकी खेती के लिए भूमि जितनी भुरभुरी और नरम होगी उतने ही पौधे दृढ और शक्तिशाली रहेंगे। भूमि की पटाई छ इंच होनी आवश्यक है और बीज डालने से तीन मास पूर्व भूमि को हल चलाकर तैयार कर

लेना चाहिये ।

इसके लिए नमदार गर्म जलवायु की आवश्यकता है क्योंकि इन्हींसे तम्बाकू में सुगंध देने वाला माहा पर्याप्त पैदा होता है और इसकी कटाई के समय सूर्य की प्राकृतिक उष्णता आवश्यक है क्योंकि सूर्य की गरमी में मुखाया गया तम्बाकू अधिक कड़वा होता है ।

तम्बाकू की खेती तैयार करने के लिए चूना और पोटाग की खाद को पर्याप्त मात्रा में प्रयोग किया जाता है । घुडसाल की गली-सडी खाद या घोडे की लीद में चौथाई भाग लकडी की राख व थोडा सा चूना मिलाकर भूमि में खाद की तरह से डालना लाभदायक है ।

तम्बाकू के पौधे की बनावट

तम्बाकू का पौधा ६ से लेकर नी फुट तक की लम्बाई का होता है और इसके तने की गोलाई एक इंच के लगभग होती है, जिसपर बाल होते हैं और लेसदार हल्की जरदी वाले सब्ज रंग के पदार्थ से ढका होता है ।

हल्के सब्ज रंग के पत्ते एक दूसरे के दो-दो इंच के अन्तर पर निकलते हैं । इनका रूप नेजे की चोच जैसा होता है । जड के निकटतम पत्ते प्रायः बीस इंच लम्बे होते हैं और ऊपर के पत्ते छोटे होते जाते हैं । सब से ऊपर वाला पत्ता प्रायः निचले से आधा रह जाता है ।

आरम्भ में ये पौधे गहरे सब्ज रंग के होते हैं बाद में ये ज्यो-ज्यो बडे और दृढ होते हैं, उनकी रगत जरदी में बदलती जाती है और तनिक खुरदरे भी हो जाते हैं । इसकी चोटी पर गुच्छे की गव्वल के फूल से निकलते हैं, जो लम्बे और सुराही जैसे होते हैं । फूल की पत्तियाँ जब गिर जाती है तो एक डोडी निकल आती है, जो भोसले रंग की होती है और इसमें अनुमानत एक हजार बीज होते हैं । ऐसी-ऐसी कई एक डोडियाँ एक ही पौधे में लगती हैं ।

जब इसका पत्ता भूरे रंग का होने लगता है और गरम पछुआ हवा चलती है, तो पौधो को काट लिया जाता है और उनको ऐसी जगह एकत्र कर लिया जाता है जो भूतल से ऊची हो और यहाँ उसे लाइनो में बिखेर कर डाल दिया जाता है । दस-बारह दिन के पश्चात् जबकि अभी पत्ते नर्म और नमदार हो, उनको आठ फुट

गहरे, पाच फुट लम्बे और तीन फुट चौड़े गढो मे वाजरे की कडवी फँला कर ऊपर तले भ्र देते हैं और लगभग भूतल से एक गज ऊँचा गढे का ढेर कर दिया जाता है। ऊपर छोटा कपडा डालकर वाजरे की कडवी से दवाकर मिट्टी के बडे-बडे ढेलो को ऊपर रख देते हैं। दो दिन के बाद तम्बाकू निकाल कर किसी सर्द नमदार कोठरी मे भर देते हैं और वहाँ दो दिन के बाद पत्तो की रगत देखते हैं। यदि हल्की सुर्खी वाली भूरी रगत हो तो ठीक है अन्यथा एक-आध दिन और रखना पडता है। फिर पौधो मे हर पत्ता डडी सहित तोडकर दस-दम पत्तो का एक गट्ठा बना कर एक-एक मीटर ऊँचा ढेर लगा देते हैं और सुखा लेते हैं, जिससे पाँच-सात दिनों के पश्चात् पत्ते सूख कर बेचने योग्य हो जाते हैं।

तम्बाकू का पत्ता



चित्र २२ तम्बाकू

ऊपर तम्बाकू के पत्ते का एक चित्र दिया गया है, जिसे एक से लेकर छ तक के अंकों से अंकित किया गया है अर्थात् इसे ६ भागो मे वाँट कर दिखाया गया है।

तम्बाकू का व्यापार करने के लिए इस चित्र का देना अति आवश्यक था। उसका कारण यह है कि तम्बाकू का व्यापार करने के लिये भारत सरकार के आदेश के अनुसार इस कार्य को करने से पूर्व एक लाइसेन्स प्राप्त करना अति आवश्यक होना है, जिसका वर्णन उपरोक्त तम्बाकू के पत्ते का वर्णन करने के पश्चात् किया जाएगा। पहले तम्बाकू के पत्ते के छ भागों का जानना आवश्यक है। तम्बाकू का कारोबार करने वाले को इन छ भागों का पृथक-पृथक हिसाब अपनी पुस्तकों अर्थात् वही-खातों में रखना पड़ता है क्योंकि ऐक्साइज का ऐसा कानून है।

तम्बाकू के पत्ते का विवरण

(१) तम्बाकू के पौधे का यह ऊपर वाला भाग होता है। कृपक लोग इसे कोपल कहते हैं। अंग्रेजी में पत्ते के इस भाग को टॉपलीफ (Top leaf) कहा जाता है।

(२) तम्बाकू के पत्ते

(३) तम्बाकू के पौधे की डन्डी जिसे स्टोक (Stoke) कहते हैं,

(४) यह भी तम्बाकू का पत्ता ही है, परन्तु यह गल्ला अथवा खेरी कहलाता है। इस पत्ते को पृथ्वी का पत्ता भी कहते हैं क्योंकि प्रायः यह पत्ता पकने पर स्वयं ही पृथ्वी पर गिर जाता है।

(५) निचला टुकड़ा अर्थात् डन्ठल जिसे स्टैम्प भी कहते हैं।

(६) तम्बाकू के पौधे काट देने के पश्चात् इन पीधों की शेष जब पर पुनः कुछ पत्ते उत्पन्न हो पड़ते हैं। यह फालतू पत्ते ढला अथवा कूड़ा कहलाते हैं।

यही तम्बाकू के पत्तों का वर्णन है। नीचे ऐक्साइज ड्यूटी के बारे में लिखा जा रहा है ताकि इस कार्य को करने वाले को कठिनाई न हो।

तम्बाकू और सेंट्रल ऐक्साइज कर (Duty)

तम्बाकू का व्यापार करने अथवा इसकी पैदावार करने के लिये भारत सरकार के आदेशानुसार लाइसेन्स लेना आवश्यक है, जैसा कि ऊपर वर्णन किया जा चुका है।

उनका मध्विप्ल-ना वर्णन नीचे किया जा रहा है। कृषि के लिये पहले किसान को यह बतलाना पड़ता है कि वह कितने हैक्टर भूमि पर तम्बाकू की खेती करना चाहता है और इसके पश्चात् जब वह तम्बाकू की खेती को काटना चाहे तो काटने से पूर्व उसे ऐक्साइज के अधिकारी को यह लिखकर भेजना पड़ता है कि खेती तैयार है और उनकी कटाई का समय है, इसे काटने की आज्ञा दी जाये। आज्ञा मिलने पर उसे यह तम्बाकू काट कर सरकारी तौर पर स्वीकृत गोदाम में रखना पड़ता है और इस समय के बीच कभी भी—किसी भी समय रोज इन्स्पेक्टर अथवा ऐक्साइज डिपार्टमेंट का कोई और उच्च अधिकारी चैक कर सकता है। तम्बाकू की तुलाई अधिकारी के सम्मुख करनी पड़ती है और तम्बाकू तैल लेने के पश्चात् स्टॉक कार्ड कृषक को दे दिया जाता है। यह सभी जानकारियाँ ऐक्साइज इन्स्पेक्टर से प्राप्त की जा सकती हैं। यह लाइसेन्स नम्बर एक कहलाता है।

तम्बाकू से मुरती जरदा, बीडी, मिगरेट, नास इत्यादि तैयार करने के लिये मैन्यूफैक्चरिंग लाइसेन्स लेना होता है। यह लाइसेन्स नम्बर २ (L 2) कहलाता है।

यदि आप मुरती, जरदा आदि का व्यापार करना चाहते हैं, तो सब से पहले आपको इस कार्य के करने के लिये ऐसी जगह लेनी होगी जहाँ स्त्रियाँ न रहती हों। और यदि जगह के अभाव के कारण उस घर में स्त्रियाँ रहती हों तो उस घर में से एक ऐसा कमरा आपको इस कार्य के करने के लिये रखना होगा जहाँ स्त्रियाँ न आयें। अब इस स्थान का चित्र (नक्शा) इसकी पैमाइश आदि तैयार करना होगा। इस नक्शे की तीन प्रतियाँ आवेदन पत्र की तीन प्रतियों के साथ अपने स्थानीय रोज आफिसर के दफ्तर में भेजनी पड़ेंगी। इतना कर लेने के पश्चात् कोई भी अफसर किसी भी समय देख-भाल के लिये आपके पास आकर देख-भाल कर सकता है और उसके पश्चात् लाइसेन्स जारी कर देगा। फिर आप को यह लाइसेन्स सुपरिन्टेंडेंट के दफ्तर की मजूरी के पश्चात् तुरन्त मिल जाएगा और साथ ही उसी दफ्तर से आपको एक पुस्तक भी मिलेगी जिसे ई-बी ३ (E B 3) कहते हैं। इस पुस्तक में आपको तम्बाकू के जमा और खर्च का पूरा-पूरा हिसाब-किताब रखना पड़ेगा। इन बातों के जतिरिक्त कई अन्य बातें भी आपको उसी दफ्तर से मालूम होंगी, जो तम्बाकू के व्यापार करने के लिये आवश्यक हैं।

भारत में तम्बाकू के क्षेत्र

दो प्रकार के तम्बाकू की खेती भारत के भिन्न-भिन्न प्रान्तों में की जाती है। प्रत्येक प्रान्त में किसी न किसी प्रकार के तम्बाकू की खेती की ही जाती है, परन्तु तमिलनाडु, यू० पी०, विहार, गुजरात, महाराष्ट्र और वगाल आदि राज्यों में यह पर्याप्त मात्रा में पैदा होता है। नीचे की व्याख्या में प्रत्येक प्रान्त की तम्बाकू की खेती पर प्रकाश डाला जाता है —

तमिलनाडु—भारत भर में यह राज्य तम्बाकू की खेती के लिये प्रसिद्ध है। यहाँ का तम्बाकू भी अमरीकी वरजीनिया तम्बाकू से टक्कर लेता है। अतः जैसा तम्बाकू गुन्टूर, कोइम्बटूर और विजिगापट्टम में होता है, वैसा भारत के किसी अन्य राज्य में नहीं। यहाँ पर तम्बाकू के लिए भूमि भी सबसे अधिक काम में लाई जाती है। पर वरजीनिया प्रकार का तम्बाकू सिगरेटों की तैयारी के लिए ही पैदा किया जाता है। गुन्टूर में पैदा होने वाले तम्बाकू का रंग जरदी (हल्दी का) होता है, जो सिगरेटों के लिये बहुत अच्छा है। इसी कारण यह तम्बाकू विदेश में जाता है और फिर वहाँ से ही उसके सिगरेट बन कर वापिस आते हैं।

मद्रासी तम्बाकू से बढिया प्रकार के सिगार भी बनाये जाते हैं। इसी कारण इस राज्य में सिगार इन्डस्ट्री जोरो से चल रही है। यहाँ के बने हुये सिगार भारत की हर एक छावनी में सप्लाई किये जाते हैं।

गुन्टूर जिले में लगभग एक लाख एकड़ भूमि तम्बाकू की खेती के लिए ही लगी रहती है, काइम्बटूर और विजिगापट्टम की भी पर्याप्त भूमि में इसी की खेती होती है। ईस्ट गोदावरी और पदोरा के जिले तम्बाकू पैदा करते हैं।

गुन्टूर जिले में जो तम्बाकू बोया जाता है, वह हल्के सुनहरी और जर्द (पीले) रंग का होता है। यह सिगरेट बनाने के काम आता है, जैसा कि ऊपर लिखा जा चुका है तम्बाकू की यह किस्म काफी मात्रा में विदेश भेजी जाती है।

एडकॉक और श्वेत बरले (Adcock and white Burley) बढिया प्रकार के तम्बाकू होते हैं। परन्तु हैरिसन स्पेशल (Harrison's Special) वरजीनिया प्रकार का सर्वश्रेष्ठ है। यह तम्बाकू चालीस हजार एकड़ भूमि में केवल गुन्टूर में ही पैदा होता है।

जापान वाले गुन्टूर के तम्बाकू को सस्ती प्रकार की सिगरेट बनाने के काम में

लाते हैं और इसी को पाइप में भर कर पीते हैं।

गोदावरी और कृष्णा आदि नदियों के किनारे बोये जाने वाले तम्बाकू से ही वर्मी प्रकार के चुरट बनाये जाते हैं।

त्रिचनापल्ली के स्थान पर वढिया प्रकार के सिगार बनाने के भी कारखाने हैं जो ऊमी कप्पल (Usi Kappal) प्रकार के तम्बाकू को सिगार बनाने में प्रयोग करते हैं। यह तम्बाकू वर्मा को भी पर्याप्त मात्रा में जाता है, जहाँ इससे सिगार बनाये जाते हैं। वर्मा भी सिगार बनाने का भारी केन्द्र माना जाता है।

खाने का तम्बाकू बनाने के लिये शिवकाशी का तम्बाकू सर्वश्रेष्ठ माना गया है।

मीलम परपैदा होने वाला तम्बाकू गहरे रंग का होता है और वह चुरट के लिये ही अच्छा रहता है। अन्य स्थानों का तम्बाकू साधारण होता है, जिससे वीडिया, नमवार और खाने का तम्बाकू आदि बनाया जाता है।

गुन्दूर में तम्बाकू की खेती अक्टूबर से लेकर दिसम्बर तक की जाती है और फरवरी या मार्च तक खेती तैयार हो जाती है। इसी प्रकार प्रत्येक प्रान्त में बोकल काटने के भिन्न-भिन्न समय हैं।

भारत भर में मद्रास ही ऐसा प्रान्त है, जो दूसरे प्रान्तों को भी राह दिखा रहा है और काम करने वाले मनुष्य यहाँ से थोक रेट पर तम्बाकू मगवा कर अपनी आवश्यकता पूरी कर सकते हैं और कई कम्पनियाँ तो आप ही अपनी इच्छा की तम्बाकू यहाँ पैदा करवाती हैं अतः ऐसा भी प्रवन्ध किया गया है।

बगाल—बगाल के जिलो—जलपाईगुरी और रंगपुर में तम्बाकू पर्याप्त मात्रा में पैदा होता है। कूचबिहार में भी इसकी पर्याप्त पैदावार होती है। इन स्थानों पर पैदा होने वाले तम्बाकू भिन्न-भिन्न नामों में मार्केट में चलते हैं और इनमें से 'मोतीहारी' और 'हुगली' नामक तम्बाकू अत्यन्त प्रसिद्ध हैं। भैंगी प्रकार का तम्बाकू भी पर्याप्त मात्रा में विकता है।

एग्रीकल्चर-विभाग की ओर से सुमात्रा, मनीला और वर्मी हवाना के 'फिलर' तम्बाकू की खेती पाँच सौ एकड़ भूमि में की जाती है। भैंगी और मोतीहारी प्रकार का तम्बाकू प्रत्येक स्थान पर होता है।

सिगार के तम्बाकू के लिये सुमात्रा टेपर लीफ वढिया तम्बाकू है। भैंगी की वढिया किस्में वर्मा जाती हैं, जहाँ उनसे वर्मी सिगार और चुरट भी बनते हैं। भैंगी

की घटिया किस्म सिगरेट वाले भी मोल ले लेते हैं। सैन्ट्रल बंगाल में जो तम्बाकू होता है उससे 'हुगली' नमवारे आदि बनाई जाती हैं और मोतीहारी तम्बाकू प्रायः हुक्का के तम्बाकू (गडाकू तम्बाकू) बनाने में खप जाता है और इसके कुछ भाग से नसवारों भी बनती हैं।

बंगाल में तम्बाकू की खेती अगस्त और सितम्बर के पास में होती है। पनीरी अक्टूबर में दिसम्बर तक लगाई जाती है और मार्च-अप्रैल में खेती पक कर ठीक हो जाती है। एक एकड़ भूमि से सात सौ पींड से लेकर एक हजार पींड तक सूखा हुआ तम्बाकू प्राप्त होता है।

बिहार—बिहार प्रान्त में तम्बाकू की खेती के दो बड़े क्षेत्र हैं, एक मुजफ्फरपुर और दरभंगा के जिले, जहाँसत्तर हजार एकड़ भूमि में खेती होती है। दूसरा पूर्णिया है, जहाँ छियालीस हजार एकड़ भूमि में तम्बाकू पैदा किया जाता है। दरभंगा और मुजफ्फरपुर के तम्बाकू को अधिकतर बंगाली मोल लेते हैं परन्तु कभी-कभी बम्बई के कारखाने के आदमी भी इसे ले लेते हैं। यहाँ का तम्बाकू हुक्के का तम्बाकू बनाने या वीडो आदि में प्रयोग होता है। घटिया तम्बाकू से नसवार भी बनती है। पूर्णिया के लगभग सारे ही तम्बाकू को बंगाली लेते हैं।

बिहार में इसकी खेती अगस्त-सितम्बर के मास में होती है और जब पनीरी (पौध) तीन-चार इंच हो जाती है, तो यह दूसरे खेतों में अक्टूबर-नवम्बर तक लगा दी जाती है। इसे तब तक पानी दिया जाता है जब तक कि वे जड़ें नहीं पकड़ लेती। मार्च में कटाई आरम्भ कर दी जाती है और प्रति एकड़ भूमि से दस-बारह मन तम्बाकू पैदा होता है। यहाँ का तम्बाकू बंगाल और यू० पी० में पर्याप्त मूल्य पर विकता है।

गुजरात व महाराष्ट्र—बम्बई में भी तम्बाकू पर्याप्त मात्रा में पैदा होता है, जिसे दो भागों में बाँटा जा सकता है—

(क) दक्षिण का दक्षिणी भाग और महाराष्ट्र का उत्तरी भाग, जो कोल्हापुर से लेकर वेलगाम तक का है।

(ख) गुजरात का उत्तरी भाग जिला केरिया और वडीदा आदि।

इन भागों में निकोटियाना तम्बाकू उत्पन्न होता है, जो अनेक खाद्य-पदार्थ (जरदा) आदि में प्रयोग होता है। वीडो के अन्दर भरने के लिए यह पर्याप्त मात्रा में खपता है। जरदा और वीडो के कारखाने के मालिक यहीं में तम्बाकू

खरीदते हैं।

यहाँ के कल्मू प्रकार के तम्बाकू से नसवारें भी बनती हैं और हुक्के का तम्बू कू भी इसी में बनता है। तेजपुरी तम्बाकू से खाद्य तम्बाकू और जरदा आदि बनता है।

यहाँ का तम्बाकू सिगरेट बनाने के लिये अच्छा नहीं क्योंकि यह पर्याप्त तेज होता है और कई कारखाना मालिक तेजी के कारण उसमें हलका तम्बाकू भी डाल देते हैं।

उडीसा—उडीसा में तम्बाकू की खेती नदियों के किनारे-किनारे होती है परन्तु अन्य स्थानों पर भी यह बोया जाता है। गुन्जाम जिले में दो हजार एकड़ भूमि पर इसकी काष्ठ होती है और सम्बलपुर में एक हजार एकड़ भूमि में इसकी खेती होती है।

नदियों की भूमि में अगस्त-सितम्बर में बीज बोया जाता है। अक्टूबर में पनीरी को दूसरी जगह लगाया जाता है और फरवरी-मार्च में कटाई होती है।

दूसरे स्थानों पर जुलाई-अगस्त में बीज बोते हैं, सितम्बर-अक्टूबर में पनीरी का स्थान परिवर्तन होता है और जनवरी-फरवरी में खेती पक जाती है।

हैदराबाद (दक्षिण)—यहाँ सरकारी विभाग तम्बाकू की खेती करवाता है और यहाँ सिगरेटों में काम आने वाले तम्बाकू की ही प्रायः खेती होती है। विलायती तम्बाकू से यहाँ 'एडकाक' बोया जाता है।

उत्तर प्रदेश—यू० पी० में तम्बाकू के प्रमुख क्षेत्र फर्रुखाबाद, कन्नौज, सीतापुर, जौनपुर, वदरयूं, मैनपुरी, एटा, अलीगढ़ और मेरठ जिले हैं।

इन स्थानों पर ६०% से लेकर ८०% तक कलकत्ते की तरह के तम्बाकू की ही खेती होती है और शेष १०% से २०% देसी (सिगरेट और बीडी का) तम्बाकू बोया जाता है। सिगरेट का तम्बाकू केवल एक सौ एकड़ भूमि में बोया जाता है, जिनमें में हैरिसन स्पेशल एडकाक आफ वरजीनिया, पूसा न० १४२, १०० आदि मुख्य हैं। अधिकतर हैरिसन स्पेशल, ही बोया जाता है। सिगरेट का तम्बाकू प्रायः कानपुर जिले में ही बोया जाता है और यहाँ इम्पीरियल तम्बाकू कम्पनी के पर्याप्त खेत हैं। फर्रुखाबाद, वाराणसी और भाँसी में भी सिगरेट का तम्बाकू थोड़ी सी मात्रा में बोया जाता है। बीडियाँ बनाने के लिये तम्बाकू की पैदावार फर्रुखाबाद में होती है। जो मनुष्य अधिक कड़वा (पजावी) तम्बाकू पीने के शौकीन

नहीं, वे यू० पी का फर्रुखाबादी तम्बाकू बड़े चाव से प्रयोग करते हैं। पेशावरी तम्बाकू अत्यन्त तेज-कडवा होता है।

तम्बाकू के विदेशी केन्द्र

भारत, पाकिस्तान, बर्मा के अतिरिक्त विदेशों में तम्बाकू के निम्नलिखित केन्द्र हैं।

१ यू० एस० ए० (अमरीका)	२ सुमात्रा
३ क्यूबा	४ फिलिपाइन
५ ब्राजील	६ मैक्सिको
७ केनेडा	८ पाकिस्तान
९ बर्मा	१० बंगलादेश

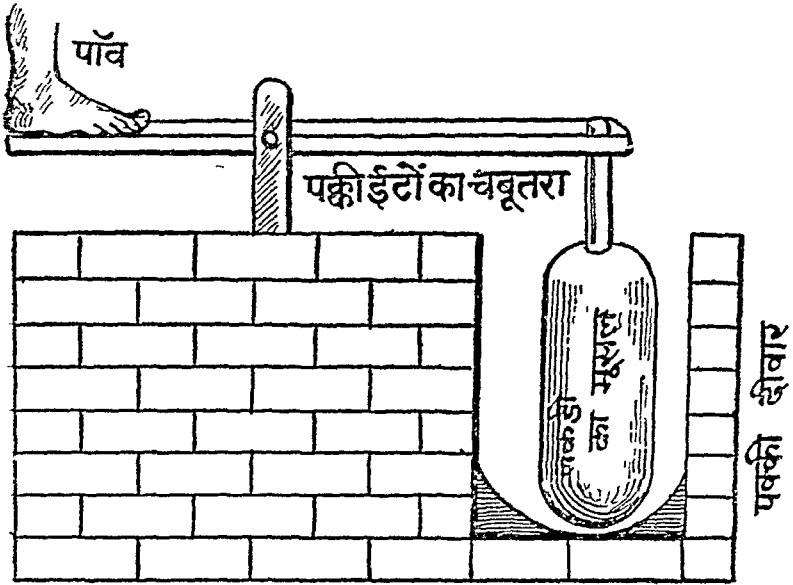
सिगरेट के तम्बाकू की खेती

सिगरेट बनाने का तम्बाकू चूक अधिक लाभ का घघा है, अतः कृषको को उस की ओर अग्रसर होना चाहिए, जिससे देश-विदेशों में पैसा फँकने से बचा जाए। सिगार के तम्बाकू की खेती भी पर्याप्त लाभ का घघा है।

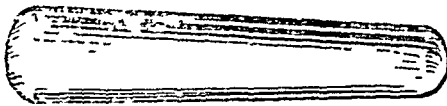
तम्बाकू के मिश्रण बनाने की मशीनें आदि

(१) धान से चावल अलग करने की मशीन—धान से चावल अलग करने के लिए जो मशीनें प्रयोग में लाई जाती हैं वे ही मशीनें तम्बाकू के पत्ते कूटने के काम आती हैं। यह मशीन घरेलू तरह से भी बनाई जा सकती है और बड़ी सुगमता से कही भी बन सकती है। इसे धान कूटने का ओखल भी कहते हैं। जिसका वर्णन व्याख्या सहित हुक्का का तम्बाकू बनाने का वर्णन करते हुए दिया जायगा।

चित्र व वनावट निम्न है —



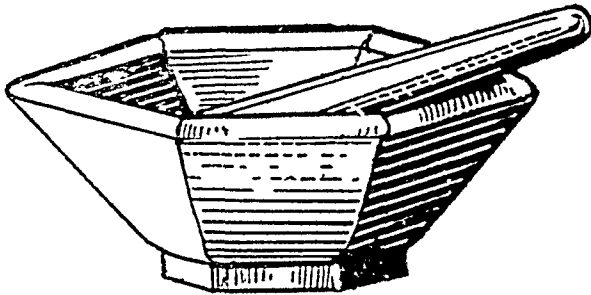
(२) मूसली-ओखली—यह साधारणसी वस्तु है, जिसे पंजाबी में 'चट्ट-मोहला' कहते हैं। चट्ट (ओखली) लकड़ी से बनता है। व्याख्या सहित वर्णन आगे किया जाएगा।



लकड़ी का मूसल

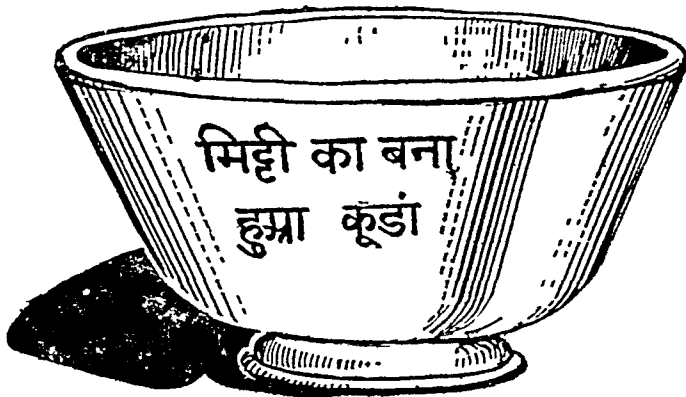
(३) पैसल-मार्टर—यह साधारण वस्तु है। इसे साधारणतः खरल कहते हैं और मार्टर घिसने का डब्बा। यह बढिया पत्थर का होना चाहिये। यह काफी बड़ा होना चाहिये, जिससे नसवार आदि सुगमता से पीसी जा सके और महीन सी बन

जाये। खरल औषधियाँ और तम्बाकू के पत्ते आदि पीमने के काम आती है। खरल वही प्रयोग करे जो मुरमा पीमने के काम आती है। डाक्टरी खरल यदि बड़ी मिल जाय तो वह भी अच्छी रहती है। लोहे के खरल और दस्ते कदापि प्रयोग न करें।

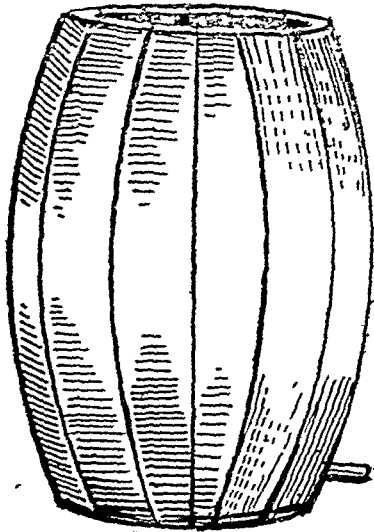


पथ्यर का खरल

(४) तम्बाकू भिगोने के वर्तन—तम्बाकू भिगोने के लिए मिट्टी के बड़े-बड़े कून्डे प्रयोग किये जाते हैं। यदि वे भीतर से वेरोज्जे से रग दिये जाएँ तो इनकी आयु और भी बढ़ जाती है। अधिक काम के लिए सीमेट के हाँज भी बनवाये जा सकते हैं। ऐसे कून्डे रगरेजो के यहाँ प्राय होते हैं।



(५) लकड़ी के ढोल—ये लकड़ी के ढोल या ड्रम भी तम्बाकू के ही पत्ते भिगोने के काम आते हैं। ये वे ढोल होते हैं, जिनमें शराब, शीरा या सिरका आदि भर कर आते हैं। इनके पेंदे के निकट एक छेद होता है। उसमें टोटी लगी होती है, जिससे पानी निकाल दिया जाता है। ये ड्रम चीड़ की लकड़ी के बने होते हैं और इनमें तम्बाकू का खमीर बनाने का सामान टालकर इन्हें धरती में गाड़ दिया जाता है।



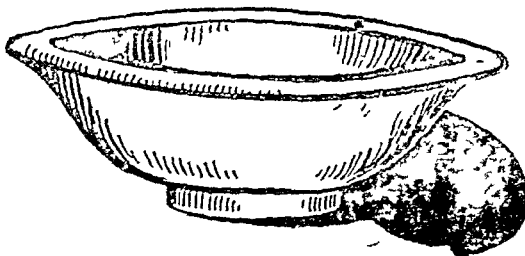
लकड़ी का ढोल

(६) मिट्टी के घड़े—तम्बाकू का खमीर बनाने के लिए मिट्टी के बड़े-बड़े मटके काम में लाये जाते हैं। वे भीतर में वेरोजे में पेन्ट कर दिये जाते हैं। ऐसा करने से एक ही मटका वर्षों काम दे जाता है। मटको को वेरोजा से पेन्ट करने की विधि आगे दी गई है, वहाँ से देखले। ये मटके खमीर के लिए मसाला बन्द करके मुँह को कपड़े से बाँध कर धरती में गाड़ दिये जाते हैं। एक मास बाद खमीर बन जाता है। इनके स्थान पर लकड़ी के ढोल भी प्रयोग किये जा सकते हैं।



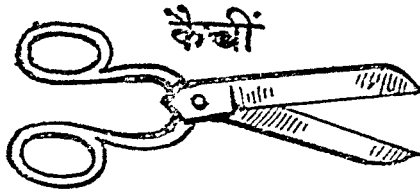
(७) चिलमची—तम्बाकू का काम जब थोड़ा सा ही हो तो चिलमचियाँ भी काम में लाई जाती हैं परन्तु ध्यान रहे चिलमची पीतल या किसी अन्य धातु की बनी हुई नहो, बल्कि चीनी या लोहे की हो। यह साधारण सी बात है। कूटे, छने और पिसे हुए तम्बाकू को रखने, तम्बाकू की गोलियाँ (सरती) या क्रिस्टल (जरदा) आदि को सुखाने और अन्य मसाले रखने, पानी भरने और अन्य कई कार्यों में यह प्रयोग हो सकती है।

पीतल की चिलमची



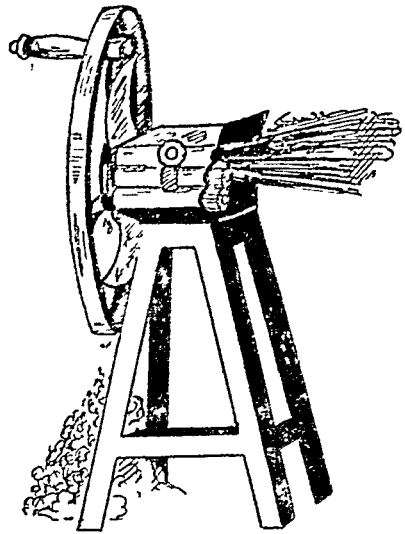
(८) लकड़ी के ट्रे—इनमें भी तम्बाकू के पत्ते, नसवार, लई, गोलियाँ, ज़रदा आदि डालकर सुखाये जाते हैं और अन्य सामान रखने के भी काम आती हैं। बड़े काम के लिए तो तम्बाकू मुखाने की मशीनों में ही काम हो सकता है।

(९) कैंची—यह तो प्रायः घर-घर में काम आने वाली वस्तु है। इसकी सहायता में तम्बाकू के पत्तों से डन्ठल, और मोटी रगे—रेशे भिन्न किये जाते हैं। वीडियाँ बनाने के लिए पत्ते भी काटे जाते हैं। यह लेवल काटने के काम भी आती है। तात्पर्य यह है कि काटने का सारा काम इससे ही लिया जा सकता है।



(१०) कुतरा करने की मशीन—

इसे अंग्रेजी भाषा में चैफ़ कटिंग मशीन भी कहते हैं। इसमें पशुओं का चारा काटा जाता है। साधारण भाषा में इसे कुतरा करने का टोका कहते हैं। तम्बाकू के पत्तों के लच्छे और महीन कुतरे के लिए इसका प्रयोग किया जाता है क्योंकि कुतरा वीडियाँ बनाने में प्रयोग होता है। देखो चित्र—यह हाथ की सहायता से चलने वाला टोका है। एक मनुष्य एक हाथ से हैंडल घुमाता है और दूसरे हाथ से तम्बाकू के पत्तों के गट्टे उसके चाकुओं के आगे रखता जाता है। वे गट्टे छोटे-छोटे कुतरे के रूप में कट जाते हैं।



(११) छाज—यह छाज वीडियाँ के तम्बाकू रखने या वीडियाँ रखने वाले

प्रयोग करते हैं। वीडो बनाने वाला कारीगर तम्बाकू को छाज में भर लेता है और फिर वीडियाँ बना-बना कर दूसरे छाज में डालता जाता है। यह साधारण घरेलू वस्तु है, जिसकी सहायता से स्त्रियाँ दाने फटकती हैं और गेहूँ माफ करती हैं।

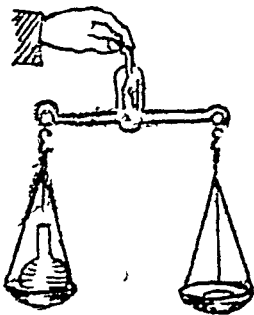
(१२) छलनियाँ—तम्बाकू के पोमा को छानने के लिये महीन छलनियाँ की आवश्यकता पडती है परन्तु जब जरदा आदि के दाने (क्रिस्टल) बनाने होते हैं, तो मोटी जाली की छलनी काम में आती है। यह साधारण सी बात है।

(१३) सिगरेट बनाने की मशीन—इस पर लाखों रुपया व्यय होता है। घरेलू ढंग से तो ये सिगरेट बनाने कठिन है क्योंकि पुस्तक में उन्ही वस्तुओं का वर्णन किया गया है जो घर पर ही बनाई जा सकती हैं, अतः सिगरेट की मशीनरी के वर्णन की यहाँ कोई आवश्यकता नहीं। कई प्रकार की मशीनों का इसके लिए प्रयोग होता है, जैसे कागज के ट्यूब बनाने की मशीन, इनमें तम्बाकू भरने की मशीन, तम्बाकू में सुगन्ध डालने की मशीन आदि-आदि। इन मशीनों में सारा काम स्वयं ही हो जाता है और सिगरेट की डिब्बियाँ तक स्वयं ही इसमें से पैक होकर निकलती हैं। तम्बाकू सुखाने के लिए पृथक चैम्बर होता है।

(१४) वीडो को खस्ता बनाने का चैम्बर—यह लकड़ी का बक्स होता है जिसे चैम्बर का रूप दिया जाता है। यह बक्स दो बक्सों से मिलकर बनता है, जिसका वर्णन व्याख्या सहित वीडो बनाने के वर्णन में किया गया है।

इसके अतिरिक्त अनेक प्रकार के गिलास, थाली और छोटे-छोटे बर्तन काम में लाये जाते हैं और बड़ा काम होने पर मशीनरी भी खरीदी जा सकती है।

ऋौज़ार



एक रत्ती = दो ग्रैन

आठ रत्ती = पन्द्रह ग्रैन = एक माशा

साढ़े तीन माशा = साढ़े तीन

सी० सी० = एक ड्राम

छ माशा = नव्वे ग्रैन = एक पैसा ताँबा वडा।

वारह माशा = छियानवे रत्ती = एक सौ अस्सी ग्रैन = एक तोला।

पाँच तोले = एक छटाँक ।

सोलह छटाँक = अस्सी तोले = एक सेर = २ ५७ पाँड

चालीस सेर = एक मन = ८२ पाँड = तीन हजार दो सौ तोले ।

एक ग्रेन = आध रत्ती = एक वूँद, एक मिनिम ।

पन्द्रह ग्रेन = एक माशा ।

साढे पन्द्रह ग्रेन = एक ग्राम ।

बीस ग्रेन = एक स्क्रूवल

साठ ग्रेन = साठ कतरे = एक ड्राम = $\frac{1}{2}$ फिलूइड औंस

आठ ड्राम = एक औंस = २८ ३५ ग्राम = ४८० ग्रेन ।

सोलह औंस = एक पाँड = ७.७७८ छटाँक = एक सौ अट्ठाइस ड्राम = सात हजार ग्रेन ।

सतरह कतरे = एक सी० सी० ।

२८ ४ सी० सी० = एक फ्लूइड औंस ।

एक हजार सी० सी० = एक लिटर ।

बीस औंस = एक प्वाइट ।

चौबीस औंस = एक दोतल ।

दस पाँड = एक गैलेन आठ प्वाइट ।

अट्ठाइस पाँड = एक = क्वार्टर ।

चार क्वार्टर = एक हडरवेट = एक मन

बीस हडरवेट = एक टन

चालीस औंस = दो प्वाइट = एक क्वार्टर ।

एक मन चौदह सेर = एक सौ बारह पाँड

तम्बाकू की पदार्थिक तकसीम

प्रयोग की दृष्टि से तम्बाकू और तम्बाकू निर्मित वस्तुओ को कई प्रकारो मे विभाजित किया जा सकता है —

(१) स्मोकिंग तम्बाकू (Smoking Tobacco) यह नाम पीने वाले तम्बाकू को दिया गया है, जो पाँच प्रकार से पिया जाता है —

(क) हुक्के का तम्बाकू अर्थात् चिलम में भर कर पिया जाने वाला तम्बाकू ।

(ख) वीडो (ग) मिगार (घ) चुरट (ङ) सिगरेट

(२) सास द्वारा नाक से खींचे जाने वाला तम्बाकू । इसमें नसवारों आदि आती है, जो मास ऊपर खेंच कर रुका हुआ बलगम निकालने में प्रयोग होती है ।

(३) चूसने और खाने का तम्बाकू । इसकी पाँच किस्में होती हैं ।

(क) सुरती (ख) जरदा

(ग) किमाम (घ) डोकटा या गुन्दी (ङ) मुरवा

(४) अन्य वस्तुये । इस भाग में तम्बाकू से बनने वाले मजन आदि आते हैं ।

नीचे सब उपरोक्त वस्तुओं का विस्तार पूर्वक वर्णन किया गया है ।

स्मोकिंग तम्बाकू क्या है ?

पीने वाला तम्बाकू पाँच तरह से पिया जाता है, जिसका वर्णन ऊपर हो चुका है । अब अब हर एक का विस्तार पूर्वक वर्णन किया जाता है ।

हुक्का तम्बाकू क्या है ?—यह दो प्रकार का होता है ।

(१) तम्बाकू के पत्ते जो रस्सों के रूप में बटे हुए मिलते हैं, उनमें से थोड़ा-सा ही तम्बाकू लेकर हाथ से मसल कर चिलम में भर दिया जाता है और इस तम्बाकू के ऊपर चने के दाने के समान गुड़ रख कर ऊपर आग रख दी जाती है और कग लगाकर इसे पिया जाता है । तम्बाकू की यह विल्कुल साधारण किस्म है ।

(२) शीरे का तम्बाकू—तम्बाकू के सादे पत्तों को कूटकर उन में शीरा मिला दिया जाता है और इसे अच्छी तरह से गूँध लेते-हैं । वस यह गुँधा हुआ तम्बाकू ही हुक्के का तम्बाकू कहलाता है और इसे चिलम में भर कर प्रयोग किया जाता है । इसमें गुड़ मिलाने की आवश्यकता नहीं रहती ।

नसवार क्या है ?

यह भी तम्बाकू से ही बनती है इसमें तम्बाकू को मँदे की तरह महीन करके ही डाला जाता है । इसकी तैयारी में विशेष क्रियाये प्रयोग में लाई जाती हैं और फिर उस तम्बाकू को नथुनों के रास्ते दिमाग में खींचा जाता है और जब यह दिमाग में जाती है, तो इसके प्रभाव से बहुत छींके आने से रुका हुआ बलगम निकल जाता है और नज़ला तथा सिर दर्द को आराम हो जाता है ।

ज़रदा क्या है ?

ज़रदा खाने के तम्बाकू का ही दूसरा नाम है, जिसे पान में रखकर खाया जाता है। सुरती भा इसी प्रकार के तम्बाकू का एक मिश्रण है, जिसका वर्णन आगे किया गया है। ज़रदा के अन्दर कई प्रकार के सुगन्धित मसाले आदि भी डाले जाते हैं, जिनसे इस तम्बाकू का मूल्य बढ़ जाता है और इसके हानिकारक कीटाणुओं का नाश हो जाता है। यदि इसे जनता का खाद्य तम्बाकू कहा जाय तो ठीक ही होगा।

सुरती क्या है ?

जैसा कि ऊपर लिखा गया है, सुरती और ज़रदा पदार्थ में एक ही वस्तु के दो नाम हैं। ज़रदा कम मूल्य का होता है और सुरती अधिक की। कारण यह है कि सुरती में कई अमूल्य पदार्थ केसर, कस्तूरी व सोने के बर्क आदि डाले जाते हैं परन्तु ज़रदे में ये वस्तुएँ नहीं होती। शेष सारी वस्तुएँ वही होती हैं जो ज़रदे की। सुरती की गोलियाँ बाँधी जाती हैं परन्तु ज़रदा दानादार पसन्द होता है। कई-कई बार इसे पत्ती के रूप में ही रहने दिया जाता है और कोई अन्तर इन में नहीं है।

किमाम क्या है ?

यह भी सुरती और ज़रदा की ही एक किस्म है। अन्तरकेवल यही है कि ज़रदा की पत्ती रखी जाती है, सुरती की गोलियाँ परन्तु किमाम को माजून के रूप में ही रहने दिया जाता है। इसे भी पान में रखकर खाने का रिवाज बहुत बढ़ रहा है।

डोकटा क्या है ?

सुरती, ज़रदा और किमाम की अन्तिम और घटिया किस्म को डोकटा कहा जाता है। इसे भी पान के साथ या बिना पान ही चबा लिया जाता है।

सुरवा क्या है ?—यह भी तम्बाकू का ही एक मिश्रण है। जो लोग पान के स्वाद से जानकारी नहीं रखते, वे इसी का प्रयोग करते हैं।

सिगरेट क्या है ?

तम्बाकू की बढ़िया किस्म को अत्यन्त महीन लच्छो में काटकर और उन्हें कई प्रकार की शराबों की पुट देकर तम्बाकू का स्वाद बढ़िया और थोड़ा सा सुगन्धित व नशीला कर दिया जाता है। फिर इसमें बनावटी सुगन्ध डालकर कागज के टुकड़ों में लपेट कर चाक की तरह के छोटे-छोटे टुकड़े बना लिये जाते हैं। उन्हें एक ओर से सुलगा कर दूसरी ओर से कग खींचे जाते हैं।

वीडी और सिगार भी सिगरेट की प्रकार से ही होते हैं, जो कागज के स्थान पर तम्बाकू के पत्तों में ही लपेटे जाते हैं।

तम्बाकू इण्डस्ट्री के प्रारम्भिक नियम

तम्बाकू से अन्य वस्तुएं बनाने के लिए छ काम करने बहुत आवश्यक होते हैं—

- (१) तम्बाकू को छाँटना और उसे गीला करना।
- (२) तम्बाकू के पत्तों से डडियाँ भिन्न करना।
- (३) तम्बाकू के पत्तों को सुखाना।
- (४) तम्बाकू के पत्तों को कूटना और पीसना।
- (५) तम्बाकू के लिए रासायनिक मसाले बना कर उसमें मिलाना।
- (६) तम्बाकू के तैयार शुद्ध मिश्रण को सुगन्धित करना।

उपरोक्त छ कार्य कैसे किये जाते हैं, यह बात नीचे विस्तार से लिखी जाती है—

(१) तम्बाकू इण्डस्ट्री वाले व्यापारी तम्बाकू के पत्तों को बाँधे हुए गट्टों की दशा से ही थोक भाव से मण्डियों में मोल ले लेते हैं और उन्हें वत्तर देने के लिए तम्बाकू के पत्तों पर फव्वारे की सहायता से पानी छिड़क कर गीला किया जाता है। इससे पत्ते मुलायम हो जाते हैं और गीले पत्तों के बण्डल खोल कर इनमें गले-सडे पत्ते निकाल कर बढ़िया क्वालिटी की वस्तुएं बनाई जाती हैं। रद्दी और गले-सडे तम्बाकू के पत्तों भुरती के स्थान पर हुक्के-तम्बाकू में मिला दिये जाते हैं या इनसे नसवार आदि बनती हैं।

(२) बढिया अर्थात् छाटे हुए पत्तो से उसकी मोटी रंगे बडठल कंची ने काट-काट कर अलग कर दिये जाते हैं। इस प्रकार से वस्तुये बनाने के लिए अत्यन्त शुद्ध रूप में तम्बाकू तैयार हो जाता है और वह डन्ठल भो हुक्के केही तम्बाकू के बीच मिला लिये जाते हैं। अमरीका आदि देशो मे यह सारा कार्य मशीनो से ही पूर्ण होता है।

(३) डन्ठलो आदि को दूरकरके साफ पत्तो को गीले कपडे से पोछलियाजाता है। सूखा हुआ कपडा पत्तो को नष्ट कर देता है और पत्ते टूट जाते हैं। इन पत्तो को कूटने, पीसने और छानने से पूर्व सुखा लेना आवश्यक है। इसके लिए इन्हे फर्श पर फैला दियाजाता है। यदि इसे चटाइयो पर फैलाया जाये तो और भी लाभदायक होता है और इस प्रकार इनको धूप में सुखाने के लिए इन्हे दिन में कई-कई बार उलटा-पलटा जाता है, जिससे ये चारो ओर से ही सूख जाये। सुरती व जरदा बनाने के लिए इन पत्तो को सुखाने के लिए गर्म-गर्म चैम्बर प्रयोग किये जाते ह परन्तु इस विधि में अत्यन्त सतर्क होना पडता है अन्यथा गरमी के घटने-बढने से पत्ते नष्ट हो जाते ह। तम्बाकू की वस्तुयें नमवारो तथा सुरती आदि को भी धूप में सुखाने के लिए रख दिया जाता है। इन वस्तुओ को मशीनी गरमी से नही सुखाना चाहिये क्योकि उससे वस्तु की खुशबू (सुगन्ध) उड जाती है और वह बिना सुगन्ध के हो जाते हे।

(४) तम्बाकू के कूटने और पीसने के लिए उसका सूखा हुआ होना आवश्यक है। और यदि वह अच्छी तरह से सूखा हुआ न हो तो वह कूटा नहीं जा सकता। अत सूखा हुआ तम्बाकू लेकर उसे चट्टू-ओखली या धान कूटने वाली ओखली में अच्छी तरह से कूट लिया जाता है और इससे पूर्व ही चट्टू-ओखली का चित्र पथ-प्रदर्शन करने के लिए दे दिया गया है। नसवार आदि पीसने-कूटने के लिए पत्थर के खरल का प्रयोग करें और इसे सुरमे की तरह वारीक पीस लें फिर इम पिसे हुये तम्बाकू को किसी मलमल के महीन वस्त्र में से गुजार कर मैदे की छलनी से छान लें।

(५) तम्बाकू स्वय कडवा और तेज होता है परन्तु इसके बने पदार्थ मीठे और सुगन्धित होते ह। अत इसकी कडवाहट दूर करने के लिए खमीर उठाने की क्रिया की जाती है और भाँति-भाँतिके मसाले कूट-पीस और छान कर इसमें मिलाये जाते हैं। इनसे तम्बाकू मीठा और स्वादिष्ट हो जाता है। मधु (शहद) ग्लैसीन, शीरा,

मुलह्ठी, रूह केवडा व गुनाव आदि के अतिरिक्त इलायची, तेजपात, दालचीनी, और जावत्री आदि सुगन्धित मसाले भी इसमें मिला दिये जाते हैं। मसाले पीस कर मिलाये जाते हैं और अन्त में शीरा और रूह मिलाये जाते हैं।

(६) सब से अन्न में सुगन्ध मिलाई जाती है। वनावटी सुगन्ध के अतिरिक्त कस्तूरी, केवडा और गुनाव की रूह भी मिलाई जाती है। तम्बाकू में जो सुगन्धियाँ मिलाई जाती हैं, उनकी किस्म निम्न हैं —

- १ सन्दल का अतर मैसूर सरकार का असली -
२. पटचोली आयल (Patchouli Oil)
- ३ मुस्क (Musk)
- ४ केसर (Saffron)
५. कोमरोन (Coumarine)
- ६ लवण्डर आयल (Lavender Oil)
- ७ जरेनियम आयल (Geranium Oil)
- ८ बरगामोट आयल (Bergamot Oil)
- ९ नटमैग आयल (Nutmeg Oil)
- १० दालचीनी का सत (Cinaman leaf Oil)
- ११ केसकारिला आयल (Cascarilla Oil)
- १२ वेनीला आयल (एसेन्स) (Vanilla Essence)

तम्बाकू के कार्य में सरकारी अडचनें व सुविधाएं

तम्बाकू का व्यापार करने के लिए सबसे बड़ी अडचन सरकारी आज्ञा है, जो हमें सरकार में लेनी होती है। सरकारी लाइसेंस के बिना कोई भी इसका व्यापार नहीं कर सकता और इसका विरोध करने वाला कानूनन अपराधी माना जाता है। बिना लाइसेंस के ही इस व्यापार के करने वाले को जुर्माना व जेल दण्ड का भागी बनाया जा सकता है।

इन्डियन एक्ससाइज एक्ट के अनुसार तम्बाकू या इसका पदार्थ बेचने के लिए लाइसेंस लेना आवश्यक है और इसको प्राप्त करना कोई कठिन कार्य नहीं। एक्सा-

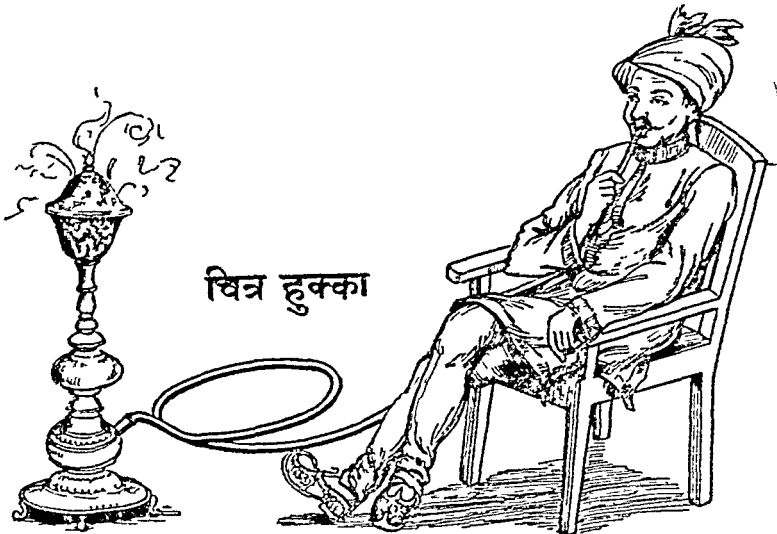
इज्र आफीमर को चिट्ठी डालकर आज्ञा लेकर फीस देने में ही लाइसेंस मिल जाता है ।

तम्बाकू के व्यापार की उन्नति के लिए 'इन्डियन तम्बाकू' नामक एक त्रैमासिक पत्रिका मद्रास से निकलती है । इसमें तम्बाकू की खेती तथा इन्डस्ट्री पर कई बहुमूल्य टीका-टिप्पणियाँ छपती हैं । यह पत्रिका सेक्रेटरी इन्डियन सेंट्रल तम्बाकू कमेटी न० ३१ लाइटर्ज रोड मद्रास न० ४ से प्राप्त हो सकती है । इसे आप पत्र लिख कर मगवा सकते हैं । यह पत्रिका अंग्रेजी भाषा में प्रकाशित होती है ।

हुक्का में भरकर पीने के तम्बाकू

हुक्का के विषय में हजरत जफर अली ने कहा है :—

“दो ही लुत्फ है जिन्दगानी के,
सुवह का हुक्का और, शाम की चाय ।



यह एक प्रामाणिक सत्य है कि भारत में हुक्के के शौकीन बहुत ही

अधिक है। इसी कारण इसके तम्बाकू की माग बहुत अधिक है। भारत में कदाचित्त ही कोई ऐसा घर होगा जहाँ हुक्का या बीड़ी, सिगरेट न चलता हो। निर्धन से लेकर धनी और भिखारी से लेकर राजा तक यह सब के मुह लगा हुआ है। भारत में सभी जगह इसका प्रचलन है और भारत तथा पाकिस्तान के कोने-कोने में इसका तम्बाकू चलता है। इसके व्यापार में लोगो ने लाखों रुपये कमाये हैं और आज भी इसकी माग उत्तरोत्तर बढ़ ही रही है। तम्बाकू के जितने भी पदार्थ हैं यदि उनका प्रयोग देखकर हुक्के के तम्बाकू को उन सबका राजा कहा जाये तो ठीक ही होगा।

देहाती किसान इस हुक्के के कारण ही सारी रात जागकर ही गुजार लेता है। बड़े राजाओं के जलमें इससे ही गरम रहते हैं। विवाह या निमन्त्रणों में भी सिगरेट का एक अपना ही विशेष स्थान है।

सिगरेट के स्थान पर हुक्का एक कारण से और भी प्रसिद्ध है। सिगरेट जहाँ दो-चार कग लेने से ही समाप्त हो जाती है, वहाँ एक बार डब्बल लगा कर बना हुआ हुक्का एक दर्जन आदमियों के लिये कई-कई घंटे काम दे सकता है। सिगरेट तो एक आदमी की भी पूरी तसल्ली नहीं करती और यह हुक्के से महंगी भी पडती है। यह हुक्के की अपेक्षा हानिकर भी अधिक होती है क्योंकि हुक्के का घुआँ पानी से गुजर कर ठंडा होकर ही मुह के अन्दर जाता है और इससे घुएँ की सारी गरमी तथा हानिकर कीटाणु पानी के अन्दर ही रह जाते हैं।



हुक्का एक ऐसी वस्तु है, जिससे देश की सारी जनता परिचित है और देहाती जलमों की तो यह जान है। फिर भी जो इससे अपरिचित हैं, उनके लिये इसका वर्णन किया जाता है।

यह एक ऐसी वस्तु है, जो सिगरेट की तरह पी जाती है। इसका चित्र यहाँ है। शहरों के रईसी हुक्के अत्यन्त बहुमूल्य होते हैं और देहाती लोग तो नारियल के खोल से ही हुक्के बना लेते हैं।



हुक्के के भीतर दो खोखली ट्यूबे लगाई जाती है, जो नारियल के खोल में फिट की जाती हैं। नारियल में पानी भरा रहता है और उसके मध्य में छेद बना कर इसमें ही वे फिट की जाती हैं। पहली नली पर चिलम रखने का स्थान बनाया जाता है और दूसरी नली अथवा नै से कश लगाये जाते हैं। यही उसकी बनावट का नियम है। घटिया या बढिया हर प्रकार के हुक्के इस नियम पर ही बनाये जाते हैं। देखो चित्र में चिलम के अन्दर गुल रखकर तम्बाकू भरा जाता है और तम्बाकू के ऊपर तनिक-सा गुड रख दिया जाता है, फिर उस पर ही उपलो की आग भरी जाती है। नारियल में आधा पानी भर दिया जाता है और नैसे कश लगाये जाते हैं।

चिलम के अन्दर जो तम्बाकू भरे होते हैं, वे कई प्रकार के होते हैं। प्रायः निर्धन देहाती जो बढिया तम्बाकू मोल नहीं ले सकते तम्बाकू के पत्ते रख कर ही ऊपर चने के दाने जितना गुड रख कर प्रयोग करते हैं। परन्तु धनी मनुष्य तो भाँति-भाँति के सुगन्धित बढिया तम्बाकू पीते हैं और उनके ठाठ अकबरी हुक्का पीने पर ही दृष्टिगोचर होते हैं।

इस प्रकार का मसला हुआ सुगन्धित बढिया हुक्के का तम्बाकू बनाने वाले आजकल भी पर्याप्त सख्या में हैं, जो बढिया तम्बाकू का ही व्यापार करते हैं। परन्तु नकली काम करने वाले चार सौ बीस आदमी भी टाट, सड़ी बोरियाँ आदि भाँति-भाँति का कूडा आदि सबकुछ तम्बाकू में मिला कर उसे सस्ता करके बेचते हैं। कई मनुष्य अपनी पसन्द का ही किसी विशेष प्रकार का तम्बाकू प्रयोग करते हैं और यदि उन्हें वही तम्बाकू कभी-कभी न मिले तो वे तुरन्त बीमार पड़ जाते हैं।

हुक्का तम्बाकू की विशेषताएँ

वडिया किस्म के तम्बाकू मे निम्न विशेषताये अवग्य होनी चाहिए ।

१ तम्बाकू के अन्दर सबसे वडिया गुण यह होना चाहिये कि वह अन्तिम पत्ती तक जल जाये और एक तरफ से ही जलता रहे । ऐसा न हो कि वह कुछ समय जल कर ही बुझ जाये ।

२ तम्बाकू का धुआँ गले मे खराश पैदा न करे ।

३ कश लेने पर जो धुआँ गले मे पहुँचे वह मीठा और स्वादिष्ट होना चाहिये ।

४ धुआँ गले मे जाकर खुश्की पैदा न करे ।

५ धुआँ खाँसी और सिर दर्द पैदा न करे ।

६ तम्बाकू का धुआँ गले पर बुरा हानिकर प्रभाव न डाले ।

७ धुआँ और उसकी वृ सुगन्धित हो ।

८ तम्बाकू एकदम सारा ही न जल जाये ।

९ तम्बाकू धीरे-धीरे जलना चाहिये ।

१० तम्बाकू का थोड़ा-सा भाग जलने पर वह बुझ न जाये ।

हुक्का-तम्बाकू बनाने का स्कोप

हुक्का पीने का रिवाज उन्नति पर है और इसमे लाभ का भी पर्याप्त स्कोप है । इसके थोक माल का व्यापारी, जो सौ रुपये का माल बेचे, उसे बीस पच्चीस रुपये सुगमता से वच सकता है । हुक्का-तम्बाकू का व्यापार करने वाले गया, अनारपुर, देहली, विशनपुर और लखनऊ मे कई व्यापारी हैं । यहाँ का तम्बाकू बहुत वडिया माना जाता है और अन्य स्थानो पर भी व्यापारी पर्याप्त लाभ कमाते हैं । जो लोग हुक्का पीने के ही आदी हैं, वे सिगरेट-वीडी को तनिक भी पसन्द नहीं करते वरन् केवल हुक्का ही पीते हैं ।

स्वास्थ्य के नियमो को देखते हुये भी हुक्का वीडो-सिगरेट की अपेक्षा कम हानिकर है क्योंकि वीडो का तम्बाकू सीधा ही फेफडो पर आकर प्रभाव डालता है जबकि हुक्के का धुआँ पानी मे से साफ हो कर आता है । विशेषतः

जब घनी मनुष्य पानी के स्थान पर अर्क आदि का प्रयोग करत हें, तो घुएँ का प्रभाव और भी कम हो जाता है, जिससे छाती पर का जहरीला प्रभाव भी कम हो जाता है। मर्वदा बढिया प्रकार का ही माल बनाना चाहिये। घटिया माल कभी नहीं बनाना चाहिये। यद्यपि इस पुस्तक में दोनो प्रकार के ही तम्बाकू का वर्णन किया गया है परन्तु फिर भी अच्छे माल की ही हर जगह कद्र होती है और लाभ भी पर्याप्त होता है।

हुक्का-तम्बाकू के मसाले

शीरा—हुक्का तम्बाकू बनाने के लिये सबसे बड़ी वस्तु शीरा है, जिसे तम्बाकू के पत्तों के साथ कूटा जाता है। शीरा चीनी बनाने वालों के यहा प्रायः होता है। गन्ने के रस से जब चीनी बना ली जाती है, तो कुछ रस शेष रह जाता है, जिसमे चीनी पर्याप्त मात्रा में रहती है और इसे किसी तरह से शीरे से भी भिन्न नहीं किया जा सकता। वस इसी को शीरा कहते हैं। इसी शीरा से सिरका आदि बनाया जाता है और यही हुक्का-तम्बाकू बनाने के काम में आता है। हजारों मन शीरा यू० पी०, पंजाब और अन्य राज्यों की शूगर कम्पनियाँ दिन-रात बनाती हैं। कई तो इससे सीधे ही सिरका बना लेती हैं और कई-एक के यहाँ यह इतनी मात्रा में एकत्र हो जाता है कि उन्हें इसका ग्राहक ही नहीं मिलता और वे इसे अत्यन्त सस्ता बेचते हैं।

शीरा चीनी बनाने वालों के अतिरिक्त गुड-शक्कर बनाने वालों के यहाँ भी प्राप्त हो सकता है और तम्बाकू के लिए वैसे चीनी का शीरा लाभदायक होता है।

शीरा के लाभ—(१) शीरा के प्रयोग से तम्बाकू सूखने नहीं पाता।

(२) शीरा का प्रयोग तम्बाकू को मीठा बना देता है।

(३) शीरा तम्बाकू की खुशकी को रोकता है।

(४) शीरा के प्रयोग से तम्बाकू का रंग निखर जाता है।

(५) शीरा मिलाने से तम्बाकू से खमीर उठता है और तम्बाकू स्वादिष्ट हो जाता है और इसमें एक प्रकार की विषेप सुगन्ध आने लगती है।

(६) शीरा के साथ-साथ यदि कई प्रकार के फल भी मिला दिये जाए तो उस

में मीठी सुगन्ध आने लगती है।

(७) शीरा के प्रयोग से तम्बाकू की कडवाहट दूर हो जाती है या कम रह जाती है।

(८) शीरा से सादा तम्बाकू भी बढ़िया बन जाता है।

(९) शीरे के तम्बाकू का कस लेने पर उसका धुआँ मीठा और स्वादिष्ट प्रतीत होता है।

(१०) शीरा के कारण तम्बाकू अन्त तक धीरे-धीरे सुलगता रहता है।

(११) शीरा का तम्बाकू गले पर अधिक हानिकर सिद्ध नहीं होता।

(१२) शीरा का तम्बाकू थोड़ा-सा जलकर बुझ नहीं पाता।

शीरा में खमीर की क्रिया करना

मिट्टी के मटकोके अन्दर शीरा डाल कर उनमें तम्बाकू की पत्तियाँ और खजूर, खरबूजा, अनन्नास, अमरूद, सेव व नागपाती आदि फल मिला दिये जाते हैं। फल भिन्न-भिन्न या मिश्रण दोनों दशाओं में ही मिलाये जाते हैं और हर एक फल की भिन्न-भिन्न सुगंधियाँ उसमें आ जाती हैं। फल और तम्बाकू के पत्तों शीरे में डाल देने पर मटको का मुह बन्द करके उन्हें धरती में गाड़ दिया जाता है, जिससे कुछ ही दिनों पश्चात् खमीर की क्रिया पूर्ण हो जाती है और यह खमीर मिला हुआ शीरा तम्बाकू के काम में लाया जाता है।

कई व्यापारी शीरा में खमीर की क्रिया नहीं करते वरन् तम्बाकू के पत्तों लेकर उनमें शीरा मिला कर पत्तों को अच्छी तरह लथपथ कर लेते हैं। फिर उन्हें अच्छी तरह कूटकर एक ढेले की शकल बनाकर बोरियो या पेटियो में बन्द करके व्यापार करते हैं। खमीर बनाने की और भी कई विधियाँ हैं, जिनका वर्णन आगे चल कर किया जायेगा।

खुशबूदार तम्बाकू के मसाले

दालचीनी—घरों में प्रयोग होने वाले गरम मसाले में यह प्रायः डाली जाती है और प्रत्येक मनुष्य इससे परिचित है। यह एक वृक्ष की छाल होती है जिससे सुगन्ध भी आती है और इसका खुशबूदार तेल भी निकाला जाता है जो सिनामन

आयल के नाम से ही प्रसिद्ध है और दर्दों को दूर करने वाले वाम के नुस्खों में डाला जाता है। अर्थात् इसका तेल दर्द दूर करने का प्रभाव रखता है। पसारियों के यहाँ से इसे थोक या परचून भाव से लिया जाता है।

खाद्य पदार्थों के सुगन्धित करने के अतिरिक्त यह दिमाग और पाचनशक्ति के लिये भी लाभकर है, खाँसी और दमा के लिये भी अच्छा है और इन्हीं बातों को ध्यान में रखते हुए ही यह तम्बाकू में प्रयोग की जाती है और इससे तम्बाकू के हानिकारक कीटाणु काफी हद तक नष्ट हो जाते हैं और इसके मिले हुए तम्बाकू का कग लेने पर एक प्रकार का मीठा-मीठा स्वाद-सा आता है, जिसके कारण ऐसे तम्बाकू अच्छी कीमत वाले और प्रायः दूसरों में अधिक पसंद भी किये जाते हैं।

इलायची—यह दो प्रकार की होती है और दोनों ही सुगन्धित होती हैं। एक को बड़ी इलायची कहा जाता है और दूसरी को छोटी। पहली प्रकार की इलायची दूसरी में पर्याप्त सस्ती होती है और दूसरी पहली की अपेक्षा स्वादिष्ट अधिक होती है। इसके प्रयोग से हृदय और दिमाग को शक्ति पर्याप्त मात्रा में प्राप्त होती है, मुँह को सुगन्धित बनाती है। मुँह में चवाने और अकेली खाने के लिये छोटी इलायची को काम में लाया जाता है। गरम मसाले में बड़ी इलायची पड़ती है।

दालचीनी की तरह इसके प्रयोग से भी तम्बाकू खुगवृद्धार बन जाता है और हानिकर कीटाणु मर जाते हैं। बड़ी इलायची के प्रयोग से तम्बाकू नस्ता परन्तु छोटी इलायची से यह काफी महँगा विकता है।

लौंग—यह गरम मसाले में डाली जाती है और इसका प्रभाव गरम व खुक्क होता है। इसके प्रयोग से तम्बाकू सुगन्धित बन जाता है और खाना भी रुचिकर लगता है। लौंग पेट और जिगर को ठीक करती है और मन को शक्ति देती है। यह बलगम, खाँसी, नजला और दमा के लिये लाभकर है और इसे तम्बाकू में इसी अभिप्राय से मिलाया जाता है ताकि उसके हानिकर कीटाणु नष्ट हो जायें। इसे जरदा और तम्बाकू में मिलाकर खाने में यह कामाग्नि को भी उद्दीप्त करता है।

जायफल—यह भी एक साधारण वस्तु है जो पर्याप्त सुगन्धित है। यह गोल आकार का होता है। इस फल के अन्दर तेल पर्याप्त मात्रा में होता है। इसी कारण इससे युक्त तम्बाकू अन्तिम पत्ती तक जलता है। यह बाजार में पसारियों के यहाँ प्रायः विकता है।

खसखस—यह एक प्रकार की घास होती है, जिसकी जड़ें अत्यन्त सुगन्धित होती

है। धनवान मनुष्य इसकी चिके खिडकियो तथा दरवाजो पर लगाते हैं और जब इन पर पानी छिडका जाता है तो इनमे से ठडी-ठडी, भीनी-भीनी सुगंध उठती है, जो मन को बहुत मस्त करती है। अतः हुक्के के तम्बाकू मे भी इसी विशेषता के कारण जब तम्बाकू को चिनम मे डालकर कश खीचे जाते ह तो घुर्आ मुह मे मीठा-मीठा, ठडा व सुगंधित प्रतीत होता है और पीने वाला आनन्द प्राप्त करता है।

पान्द्री—यह भी एक सुगंधित जडी-बूटी है, जिसके मिलाने से तम्बाकू सुगंधित बन जाता है और इसकी खुशकी भी दूर हो जाती है।

तेजपत्र—यह एक वृक्ष के पत्ते होते है, जो सन्जियो और चावलो को सुगंधित बनाने के लिए पकाते समय ही उनमे मिला दिये जाते है, जिससे सब्जी या चावल अत्यन्त सुगंधित बन जाते ह। यही दशा हुक्का-तम्बाकू की है, जब इन पत्तो को तम्बाकू के पत्तो के साथ धीस लिया जाता है, तो उसकी बदबू काफी हद तक कम हो जाती है और वह पीने मे सुगंधित बन जाता है।

कस्तूरी—अत्यन्त शक्तिदायक और बहुत सुगंधित सफूफ-सा होता है, जो मृग की नाभि से निकलता है। धनवान लोगविशेष तरह से इमे तम्बाकू मे डलवाते हैं और इसके एक दो कशो से ही मनुष्य पर मस्ती छा जाती है तथा उसकी काम-इच्छा उद्दीप्त होती है और उमगें उजागर हो जाती हें।

केशर—केशर के भी वही लाभ है जो कस्तूरी के है। दोनो वस्तुए ही काफी महँगी है। इसी कारण ये तम्बाकू मे अत्यन्त कम मात्रा मे मिलाई जाती हैं। ये दोनो वस्तुए खाने के तम्बाकू अर्थात् सुस्ती तथा जरदा आदि मे पर्याप्त मात्रा मे लगती है। शौकीन स्वभाव वाले इन्हे बडे चाव से खाते है। कश्मीर का केशर सर्वोत्तम होता है। मोल लेते समय यह ध्यान रखना चाहिये कि कही केशर के स्थान पर भुट्टे के बाल ही पल्ले न पडे। इसका प्रभाव गरम है, नया खून उत्पन्न करता है, जुकाम खाँसी और सिर दर्द को दूर करता है। गुर्दे और नेत्रो को अत्यन्त शक्ति देता है। यह खाने के तम्बाकू मे भी प्रयोग होता है और उसके हानिकर कीटाणुओ को नष्ट करता है।

गुलाब के फूल—गुलाब का फूल सब का राजा माना गया है। इसका इत्र ससार भर के फूलो के इत्रो मे श्रेष्ठ होता है। गुलाब दिल और दिमाग को शक्ति देता है। पेट और जिगर आदि का मूल निकालता व कब्जनाशक है। यह गुर्दे के

लिए लाभकर है और दिल की कमजोरी व बेहोशी के दौरों के लिए भी अच्छा है एव दिल की बेचैनी को दूर करना है।

उपरोक्त लाभों को देखकर ही इसे तम्बाकू में मिलाया जाता है, जिससे दिल पर कुप्रभाव डालने वाले तम्बाकू के कीटाणु नष्ट हो जाते हैं। प्रायः गुलाब के फूलों को ही पीसकर तम्बाकू में मिलाया जाता है। इसकी मिलावट से तम्बाकू में लचक और सुगंध उत्पन्न हो जाती है। फूलों को पीसकर मिलाने के अतिरिक्त उनको बाँग भी दो निम्न विधियों से मिलाया जाता है —

(१) इत्र, रुह या अर्क निकाल लेने के बाद गाद घेप बच रहती है, यह तम्बाकू में मिलाने के लिये बढ़िया वस्तु है। इसमें तम्बाकू की बढवू समाप्त हो जाती है, उसके हानिकार कीटाणु मर जाते हैं और वह सुगंधित हो जाता है।

(२) शुद्ध गुलाब का अर्क भी तम्बाकू को सुगंधित करने के काम आता है। इसे तम्बाकू में मिलाने के लिए कुटे हुए तम्बाकू में अर्क डालकर गीला किया जाता है और सूख जाने पर यही निया दोबारा की जाती है। यही काम कई बार किया जाता है, जितनी बार ऐसा किया जायगा तम्बाकू उतना ही बढ़िया बनेगा।

केवड़ा और उसकी गाद—गुलाब के दूबरे दर्जे पर केवड़ा है, जो मन को आनन्द देता है। इसकी गाद में भी तम्बाकू की बढवू दूर होती है और वह सुगंधित हो जाता है। इसमें भी तम्बाकू के हानिकारक कीटाणु मर जाते हैं। इसका प्रायः अर्क ही तम्बाकू में डाला जाता है यद्यपि कुछ निर्माता फूल भी पीस कर उसमें डाल देते हैं जैसा कि गुलाब के अर्क और गाद को तम्बाकू में डाला जाता है। इसके भी वही लाभ हैं जो गुलाब के हैं।

सुगंधियां

सुरती, जरदा, किमाम तथा हुक्का-तम्बाकू में कई प्रकार के इत्र और सुगन्धिया उचित मात्रा में डाली जाती हैं, जिनसे तम्बाकू अधिक बढ़िया और सुगन्धित बन जाता है। जिस तम्बाकू में सुगंध डालनी हो, वह बढ़िया प्रकार का होना चाहिए और सुगंध भी बढ़िया ही हो, जिससे तम्बाकू बहुत बढ़िया बन सके। प्रायः तम्बाकू में मिलाने के लिए कस्तूरी अर्थात् मुस्क बढ़िया वस्तु है। यह

शुद्ध कस्तूरी से भिन्न एव नकली होती है बाजार में यह ऐशेन्सल आयल के नाम से प्रसिद्ध है। इसके अतिरिक्त सदल का इत्र जो मैसूर सरकार बनाती है और जो ससार में सर्वश्रेष्ठ माना गया है, इसमें प्रयोग होता है। इन दोनों वस्तुओं के अतिरिक्त और भी कई वस्तुयें इसमें डाली जाती हैं परन्तु कई फर्मों नई-नई सुगंध बना-बनाकर अपने-अपने यहाँ के तम्बाकू में डालती हैं, जिससे ग्राहक आकर्षित हो जाता है और सर्वदा उसी तम्बाकू को खरीदना पसन्द करता है।

तम्बाकू में भरती की वस्तुएँ

तम्बाकू को सस्ता बनाने के लिए अनेक निर्माता उसके भीतर तरह-तरह की भरती की वस्तुयें डाल देते हैं, जिससे बढ़िया वस्तु भी सस्ती हो जाती है। एक तो पहले तम्बाकू स्वयं ही स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है, दूसरे इसे सस्ता बनाने के विचार से इसमें मिट्टी, वृक्षों के पत्तों और घास फूस, गले-सडे पुराने टाट या वोरियाँ, पुराना और निकम्मा भूसा, जिसे पशु तक खाना अच्छा नहीं समझते, पीस कर मिला दिये जाते हैं। तम्बाकू के अन्दर चूहों के बिलों की खोदी हुई मिट्टी भी पर्याप्त मात्रा में भरती के स्थान पर डाली जाती है। बहुत-सी तम्बाकू बनाने वाली कम्पनियाँ मिट्टी की भरती बहुत अधिकता से मिलाती हैं। ऐसी कम्पनियाँ अपने यहाँ ही छोटे-छोटे कच्चे तालाब बनवा लेती हैं, जिससे चिकनी मिट्टी को निकाल कर तम्बाकू में डाला जाता है। इसके अतिरिक्त कई अन्य निकम्मी वस्तुएँ भी वे मशीन से कूटकर तम्बाकू में मिला देते हैं। चूँकि भरती की वस्तुएँ मिल देने से तम्बाकू का असली रंग बदल जाता है, अतः इसकमी को पूरा करने के लिए पीली मिट्टी का भी पर्याप्त मात्रा में प्रयोग होता है। लैम्प ब्लैक रंग मिलाया जाता है। पावेनी टोन रेट प्रकार का रंग बरता जाता है। कुछ लोग लाल चन्द का बुरादा भी मिलाते हैं परन्तु यह महगी वस्तु है।

हुक्का-तम्बाकू के लिए खमीर बनाने की विधि

हुक्का का आविष्कार बहुत पुरातन समय से है। इसमें भरकर पीने से तम्बाकू इतना हानिकारक नहीं रहता, जितना कि सिगरेट आदि के पीने से होता है। हुक्का का तम्बाकू तैयार करते समय इनमें ऐसी वस्तुएँ मिला दी जाती हैं, जिनसे यह तम्बाकू बहुत कम हानि पहुँचाता है। इसके अतिरिक्त तम्बाकू का "निकोटीन" हुक्का के पानी में से होकर मुँह में आता है और काफी निकोटीन तो पानी में घुल जाती है। इसके कारण अपेक्षाकृत कुछ धुआँ मुँह में आता है, जिससे यह अधिक हानिकारक नहीं रहता है। हुक्का के लिए बनाया हुआ तम्बाकू प्रायः गीला होता है। इसे तैयार करने के लिए शीरा, फूलों और फलों के गूदे मिलाकर तम्बाकू में खमीर उत्पन्न कर लिया जाता है। ऐसा करने में तम्बाकू पीने वाले को एक मस्ती सी आ जाती है। और वह व्यक्ति सत्तर में आ जाता है तथा एक प्रकार का नशा सा महसूस करने लगता है।

दिमाग में सत्तर और नशा उत्पन्न करने वाली सत्तर की माँ शराब की भी दो बड़ी चीजें मिठास और फल ही हैं। जब मिठास और फलों को एक साथ मिलाकर कुछ दिनों के लिए रख दिया जाता है, तो इसमें खमीर-सा उठ आता है। यही खमीर तम्बाकू में मिलाने पर इसमें नशा लाने का गुण उत्पन्न कर देता है। तम्बाकू के लिए खमीर बनाने हेतु तम्बाकू के साथ शीरा और फलों का खमीर उठाया जाता है। इसी खमीर के कारण तम्बाकू पीते समय इसका जो धुआँ प्राप्त होता है वह थोड़ी देर के लिए पीने वाले को मस्त कर देता है। परन्तु सादा तम्बाकू पीने से यह सत्तर कभी भी प्राप्त नहीं होता। अतः तम्बाकू पीने वाला सदैव ही खमीरों के तम्बाकू को ही पसन्द करता है।

खमीरों तम्बाकू तैयार करने के लिए तम्बाकू का अत्यन्त वारीक चूर्ण काम में लाया जाता है, जैसा कि मैदा का चूर्ण होता है। ऐसा चूर्ण प्रायः उन लोगों के यहाँ बहुत कम मूल्य में मिल जाता है जहाँ बीड़ी, सिगार और सिगरेट के लिए चूरे की गॉर्डिंग और कटिंग की जाती है।

तम्बाकू के लिए खमीर बनाने का सामान

तम्बाकू के लिए खमीर तैयार करने के लिए बहुत अधिक सामान की आवश्यकता नहीं पड़ती, एक बड़ा खरल, तीन छलनियाँ, ओखली, मूसल, कुछ खाली कनस्तर और कुछ मिट्टी के घडों से ही काम चलाया जा सकता है। इन वस्तुओं के चित्र और विवरण पहले दिये जा चुके हैं। जैसे-जैसे काम बढ़ता जाये खमीर बनाने के सामानों में भी वृद्धि की जा सकती है। काम बढ़ जाने पर डन्ठल इत्यादि डिसइनट्रेटर मशीन की सहायता में पिसवाये जा सकते हैं। इससे दिनों का काम घण्टों में हो जाता है और काम करने में भी सरलता रहती है।

भिन्न-भिन्न खमीर तैयार करना

हुक्के में पीने वाले तम्बाकू को तैयार करने के लिए खमीर का तैयार करना अति आवश्यक है। खमीर कई प्रकार से और कई प्रकार के फलों से बनाया जाता है। खमीर तैयार करने के कई उत्तम सूत्र नीचे लिखे जा रहे हैं, जिनकी सहायता से पीने वाला तम्बाकू उच्चकोटि का बन जाता है और इस तम्बाकू के पीने में भीनी-भीनी मुग्ध आती है। खमीर बनाने का कार्य कोई कठिन कार्य नहीं है। इसे शीरा या राव से बनाया जाता है, जिसका वर्णन पहले किया जा चुका है। कुछ खमीरों में मधु (शहद) का प्रयोग भी किया जाता है। गुलकन्द से भी खमीर तैयार किया जाता है और मुरब्बे भी खमीर तैयार करने के प्रयोग में लाये जाते हैं।

अनन्नास का खमीर (सूत्र नं० १)

हुगली तम्बाकू	१० किलो
अनन्नास	२ ,,
शीरा	५ ,,

विधि:—बड़िया हुगली तम्बाकू लेकर उसके पत्तों को डन्ठलों तथा धूल से साफ करके ओखली में वारीक कूट ले। फिर अनन्नास को छील कर छिलके आदि अलग करके इसके गूदे को कूटकर तम्बाकू में मिलाये। इस मिश्रण को छोटी-

छोटी टिकियो के रूप में बनाकर सुखा ले। जब वे विल्कुल सूख जायें तो इन्हें कूटकर छलनी में डाल लें और इस मिश्रण में शीरा मिलाकर अच्छी तरह लथपथ करके इसे वर्तन में डालकर और वर्तन का मुह बन्द करके एक मास तक घरती में गाड़ दें तत्पश्चात् निकाल कर वेचें।

अनन्नास का खमीर (सूत्र नं० २)

अनन्नास का मुरब्बा	२४० ग्राम
मधु (गहद खालिम)	६६० ”
तम्बाकू का चूर्ण बढिया	२४० ”
छोटी इलायची के दाने	२४ ”
सफेद चन्दन का बुरादा	२४ ”
लौंग	६ ”
तज कलमी	६ ”

विधि —अन्तिम चारो मसालो को पीस कर रख ले। मधु, तम्बाकू का चूर्ण और अनन्नास का मुरब्बा इन तीनों को भली-भाँति कूटकर मिला ले और इनके मिल जाने पर मसालो के चूर्ण को भी मिलाकर घडो में डालकर इनका मँह अच्छी तरह बन्द करके उपरोक्त विधि के अनुसार तैयार कर लें।

नोट—आज घरती में गाड़ने का कार्य कोई नहीं करता, क्योंकि आज कल तो मिट्टी के घडो में भरकर इनको गरम जगह रख दिया जाता है और खमीर बन जाने पर इसको काम में लाया जाता है।

अनन्नास का मुरब्बा तैयार करने का गुप्त मेद

अनन्नास का मुरब्बा बना बनाया पसारियो अथवा अत्तारो के पास सुगमता में मिल जाता है, परन्तु इसके लिए अधिक दाम देने पडते हैं, जिसके कारण खमीरा बहुत मँहगा वेचना पडता है परन्तु बाजार के तम्बाकू तैयार करने वाले

अपने खमीरा-तम्बाकू को बहुत ही कम मूल्य पर बेचते हैं। वे लोग नीचे लिखे सूत्र के अनुसार हर प्रकार का मुरब्बा केवल एक ही फल में बना लेते हैं, जो उन्हें बहुत ही मस्ता पड़ता है। आप भी जब नीचे लिखे सूत्र के अनुसार इस प्रकार के मुरब्बे स्वयं बनाने लगेंगे तो स्वयं अचम्भे में पड़ जायेंगे कि व्यापारी लोग कैसे-कैसे सूत्र ढूँढ निकालते हैं। ऐसे सस्ते सूत्र ही उनकी कमाई का भेद होते हैं, जिनको लोग हजारों रुपये लेकर भी नहीं बतलाते, क्योंकि अपना गुप्त भेद बताने से उनका अपना कार्य समाप्त हो जाता है।

अनन्नास का मुरब्बा, जो बहुत ही मस्ता बनता है, का गुप्त रहस्य पढ़कर एक बार तो आपके मुँह में हँसी के फव्वारे छूट पड़ेंगे और आप हँसते-हँसते लोट-पोट हो जायेंगे। अनन्नास का मुरब्बा तैयार करने के लिए आप फ्रूट मार्केट में जाकर बहुत ही सस्ते भाव के गले सड़े केले खरीद लें। क्योंकि खमीरा तैयार करने के लिये गले-सड़े फल ही काम में लाये जाते हैं और इन गले-सड़े फलों का खमीर शीघ्र बन जाता है। इन गले हुए फलों में बैक्टीरिया शीघ्र उत्पन्न हो जाते हैं। और केला तो बहुत ही मस्ता फल है जो प्रायः सभी मौसमों में मिल जाता है। आजकल इन गले हुए केलों से ही हर प्रकार के खमीरे बनाये जाते हैं।

पके हुए केले लेकर छिलका उतार कर गूदे को सिल बट्टे से या जैसे भी सुविधा हो पीसकर चटनी बना लें और इस चटनी में आवश्यकतानुसार शीरा (सस्ता बनाने के लिये) अथवा मधु (शहद) (उत्तम क्वालिटी का बनाने के लिये) मिलाकर भली भाँति घोट लें और इसे घड़ों में भरकर गरम स्थान पर रख दें। थोड़े दिनों में ही खमीर उठ जाएगा। अब इस खमीरे को खमीर-तम्बाकू बनाने के लिये विधि पूर्वक प्रयोग करें। इस विधि से बना खमीर केवल केले का ही खमीरा है, अनन्नास या अन्य किसी फल का खमीरा नहीं है। अब हमें इस खमीरे से हर प्रकार के फलों के खमीरे बनाने हैं। इसके लिए करना यह पड़ता है कि जब खमीरा बन जाता है तो इसमें फलों के ऐसँस का टच दे दिया जाता है, जिसके कारण उसी की सुगंध आने लगती है। इसलिये केलों से बने खमीरे में यदि आवश्यकतानुसार पाइनऐपल की सुगंध मिलाई जायेगी तो यह पाइनऐपल अर्थात् अनन्नास का खमीर बन जायेगा। प्रायः एक किलो खमीरे में पाँच से सात ग्राम तक ऐसँस मिलाना पड़ता है। इसी प्रकार उपरोक्त केलों के खमीरे में भी केले की सुगंध अर्थात् केले का ऐसँस (BANANA ESSENCE) मिलाना

पडता है। इसलिये जैसी सुगंध आप मिलायेगे वैसा ही खमीरा वह होगा। आज कल प्रायः इसी विधि के अनुसार हर प्रकार के सस्ते खमीरे बनाकर लोग अपना-अपना व्यापार कर रहे हैं। ऐसी बनावटी सुगंध के मिलाने से खमीरे की सुगंध बहुत ही भली प्रतीत होती है। आपको इन गुप्त भेदों के जान लेने पर अधिक लाभ होगा।

कटहल का खमीरा (पहली विधि)

हुगली तम्बाकू का पाउडर	१० किलो
जीरा	५ ”
कटहल का गूदा	१० ”
विधि—उपरोक्त सूत्र न० १ के अनुसार तैयार करे।	

कटहल का खमीरा (दूसरी विधि)

पके हुए कटहल के गूदे को निकाल पीसकर चटनी-सी बना ले और अनन्नास के खमीरे की दूसरी विधि के अनुसार खमीरा तैयार कर लें अर्थात् गूदे की चटनी में मधु, तम्बाकू का चूर्ण, छोटी इलायची के दाने, चन्दन का बुरादा, लौंग और तज के चूर्ण मिलाकर खमीरा बना ले।

नोटः—केले के खमीरे, जिमके बनाने की विधि ऊपर दी गई है, में कटहल की सुगंध मिलाकर भी बड़ी सरलता और सुगमता से इसे बनाया जा सकता है।

केलेका खमीरा तैयार करने की अन्य विधि

बढिया तम्बाकू के पत्तों का चूर्ण	१० किलो
जीरा	५ ”
पके केले का गूदा	आवश्यकतानुसार
विधि—उपरोक्त सूत्र न० १ की भाँति है।	

गुलाब का खमीरा

हुगली तम्बाकू	१० किलो
गुलाब के सूखे फूलों का चूरा	१० ”
गीरा	१० ”
विधि — उपरोक्त विधि से बनाये ।	

साधारण खमीरा-तम्बाकू

पोलो तम्बाकू के पत्ते	११ किलो
बडी इलायची के दाने	१५ ग्राम
लांग	१५ ”
जावित्री	१५ ”
केशर	१५ ”
गीरा	१० किलो
विधि — उपरोक्त विधि से तैयार करे ।	

बेर का खमीरा

हुगली तम्बाकू के पत्ते	१० किलो
पके हुए बेर	५ ”
शीरा	७ ५ ”
विधि — उपरोक्त विधि से तैयार करे ।	

अमलतास का खमीरा

अमलतास, जिसे पजाबी लोग गरदनली कहते हैं, की पक्की फलियों के भीतर का गूदा जो कि काले रंग का होता है, निकाल लें। बीज और ऊपर का छिलका फेंक दें। इस गूदे को पर्याप्त पानी में मिलाकर हाथ से मल-मलकर

मिलायें, और समान वजन में शीरा डाल कर आग पर खूबपकाये । उपरोक्त स खमीरे तम्बाकू का खमीरा बनाने में प्रयोग में लाए जाते हैं, जो एक सप् पञ्चात प्रयोग करने के योग्य होते हैं ।

सेव का खमीरा

मुरव्वा सेव	२४० ग्राम
मधु अथवा शीरा	१६० ”
तम्बाकू पत्ती का चूर्ण	२४० ”
छोटी इलायची के दाने	२४ ”
सफेद चन्दन का बुरादा	२४ ”
लौंग	६ ”
तज कलमी	६ ”

विधि —अन्तिम चारों मसालों को पीसकर रख लें । मधु, तम्बाकू का चूर्ण और सेव का मुरव्वा इन तीनोंको भली-भाँति कूटकर मिला ले और इनके परस्पर मिल जाने पर मसालों के चूर्ण को भी मिलाकर घडों में डालकर इनका मुँह अच्छे तरह से बंद करके एक मास तक धरती में गाड़ दें अथवा वैसे ही किसी गरम स्थान पर रखकर खमीर बन जाने पर प्रयोग करें ।

आँवला का खमीरा

सेव के खमीर बनाने की जो विधि ऊपर लिखी गई है इसी प्रकार आँवला बीह, कटहल, अनन्नास आदि के खमीरे तैयार किये जा सकते हैं, अर्थात् सेव के स्थान पर आँवला इत्यादि लेकर शेष सभी मसाले वही लेकर खमीरे बना ले ।

बेर का खमीरा

ताजा पके हुए बेरों को लेकर इनमें आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर आग पर रखकर पकाएँ । जब बेर गल जायें तब इनकी गुठलियाँ निकाल कर फेंक

दें और वेरो को अलग रख लें। तीसरे-चौथे दिन वेरो के वजन के बराबर राव मिलाकर पकाएँ। जब गाढ़ा होने लगे तो मिट्टी के घडो में भर कर गरम स्थान पर रख दें और घडो का मुँह ढँक कर अच्छी तरह से बन्द कर दें। प्रायः एक सप्ताह के पञ्चात् इसमें खमीर उठ आता है। इसके पश्चात् इसे प्रयोग में लाया जा सकता है।

नोट—घडो को पूरा न भरे इनका तीन चौथाई भाग भरे। शेष एक चौथाई भाग खाली रहने दें। इसका कारण यह है कि खमीरा बनते समय इसमें एक प्रकार की गैस बनती है। यदि घडा पूरा भरा होगा तब गैस बनने के कारण घडा फूट सकता है। अतः घडे का कुछ भाग अवश्य ही खाली रहना चाहिये।

वेरो को उनके मौसम के दिनों में इकट्ठा करके रख लेना चाहिये। कुछ लोग वेरो के मौसम में उनको इकट्ठा करके इनकी गुठली निकाल कर बाकी वेरो को सुखा कर रख लिया करते हैं। जब खमीरा बनाना हो तो इन सूखे वेरो को आवश्यकतानुसार लेकर इनमें उचित मात्रा में शीरा मिलाकर चौबीस घण्टों के लिये रख देते हैं। इसके पश्चात् धीमी आग पर इसको पकाया जाता है। जब इसमें से भीनी-भीनी सुगन्ध आने लगती है, तो आग पर से उतार लिया जाता है। इस कार्य के लिए शीरे की मात्रा केवल इतनी रखी जाती है कि वेरो को इसमें भिगोने के पश्चात् जब इन्हें पकाया जाये तो शीरा जलने न पाये, बल्कि गाढ़ा बना रहे।

खमीरा खजूर

उपरोक्त वेरो के खमीर बनाने की विधि के अनुसार खजूरो का भी खमीर तैयार करके काम में लाया जा सकता है।

नोट—खमीरा सर्वदा उस फल से बनाये, जो सस्ता हो और काफी मात्रा में मिल सके।

पीने वाले खमीरा-तम्बाकू का उत्तम सूत्र

जायफल	२५० ग्राम
लौंग	२५० "
जावित्री	२५० "
गुलाब के सूखे फूल	२५० "
वडी इलायची के दाने छिलका समेत	२५० "
नाग केशर	१२५ "
छोटी इलायची मय छिलका	२५० "
पान्डी	२५० "
तज कलमी	२५० "
कोडिया लोवान (असली)	१२५ "
शीतल चीनी	२५० "
अगर का बुरादा	२५० "
चन्दन का बुरादा	२५० "
तालीस पत्री	१२५ "
बाँगला पान	३ ढोली
सौफ	२५० ग्राम
वादियान खताई	१२५ "
खमीरा अमलतास	२ किलो
खमीरा वेर	२ "
तम्बाकू देसी चूरा	१० "
शीरा	३० "

तैयार करने की विधि

उपरोक्त सूची में से पहली सत्रह वस्तुओं को अलग-अलग कूट पीसकर सुरमा जैसा बारीक बना लें। और फिर सबको मिलाकर देशी तम्बाकू के ना जैसे बारीक चूर्ण में मिलाकर इस मिश्रण में साढ़े सात किलो शीरा मिलाव

भली-भाँति गूँध ले और इस घड़े में बन्द कर के मटके को एक सप्ताह के लिए किसी गरम स्थान पर रख दें, ताकि खमीर उठ जाये। एक सप्ताह के पश्चात् इसमें साढ़े सात किलो शीरा और मिलाकर पुन एक सप्ताह के लिए रख दें। इसी प्रकार तीसरी और चौथी बार भी करें। जब चौथा सप्ताह भी समाप्त हो जाये तब इसमें खमीरा अमलतास व खमीरा वेर मिला दे। इसके पश्चात् अन्त में नीचे लिखी गई सुगन्धियों का मिश्रण मिलाकर कम-से-कम एक मास के लिए घड़े को पड़ा रहने दे और फिर इसे प्रयोग करें।

तम्बाकू के लिए सुगन्ध मिश्रण

केशर (कश्मीरी वढिया)	६ ग्राम
गुलाब अथवा केवड़े का अर्क	आवश्यकतानुसार

(केशर का घोल तैयार करने के लिए)

इत्र केवड़ा	१२ ग्राम
सन्दल आयल (मैसूर)	१२ ”
मसक पेस्ट सिथेटिक	१२ ”
मसक अम्बरेट क्रिस्टलज	६ ”
यारा यारा पाऊडर	६ ”
सिला रस	१२५ ”

विधि—केशर को गुलाब अथवा केवड़े के अर्क में घोल ले और दूसरी सभी सुगन्धियाँ भी इसमें डाल कर उपरोक्त तम्बाकू में भली-भाँति मिलाकर एक मास पड़ा रहने के पश्चात् प्रयोग करें।

खमीरा तैयार करने की दूसरी विधि

वढिया और पके हुए फल लेकर (जिस प्रकार के फल का खमीरा बनाना हो केवल वही फल ले) उन्हें काट ले और छिलका या बीज आदि निकाल दे। फिर उन्हें हाथ से मसलकर किसी मिट्टी के बड़े बर्तन में डाल दे। बर्तन का भीतरी

भाग बेरोजा से लेप देना चाहिए । फलो के गूदे के ऊपर बढिया गीरा इतनी मात्रा में डाले कि गूदा उसमें लथपथ हो जाये । प्राय गीरा समान मात्रा में ही मिलाया जाता है । अब इसे हाथों से मसल कर अच्छी तरह से एक रूप कर ले ।

वर्तन का मुँह ढकने से ढक कर उसे अच्छी तरह मुलतानी मिट्टी या गीली चिकनी मिट्टी से बन्द कर दे, जिससे घडे में मिट्टी, धूल आदि न पड सके ।

इस बात का ध्यान रहे कि जिस वर्तन में खमीर बनाया जा रहा हो उसे पौन भाग तक ही भरना चाहिए, ऊपर का चौथाई भाग खाली रहे ताकि खमीरा की दशा में जो गैस बनती है, वह फँस सके और वर्तन के टूटने का भय न रहे ।

जब घडे का मुँह अच्छी तरह से बन्द हो जाये तो धरती में किसी ठडे स्थान पर रख दें । परन्तु इस बात का ध्यान रहे कि धरती गीली या नम न हो । घड़े का मुह सीधा रहना चाहिये ।

शीरा मिलनेसे खमीर की क्रिया अत्यन्त धीरे-धीरे होती है और इसमें एक से छ मास तक का समय खमीर बनने में लगता है परन्तु साधारणत यह एक मास पश्चात् ही तैयार हो जाता है । मगर कभी-कभी इसमें अधिक समय भी लगता है ।

खमीरा बनाने पर इसके घडे को धरती से निकाल कर काम में लाये । तम्बाकू की कम्पनियाँ प्रत्येक फल का खमीर भिन्न-भिन्न विधियों से भिन्न-भिन्न मटको में बनाती हैं । ये सब मटके एक ही जगह पर दवे रहते हैं और खमीर तैयार होने पर उन्हें निकाल लिया जाता है और दूसरा मसाला उसमें भर लिया जाता है ।

यह खमीरा हुक्का-तम्बाकू बनाने के लिए वुनियाद का काम देता है । इसकी मिलावट से तम्बाकू का रग-स्वाद और सुगन्ध बहुत बढिया हो जाती है और खमीर के कारण यह मूखता भी नहीं है ।

खमीरा बनाने के वर्तनों में बेरोजा लेपने की विधि

बेरोजा से मटके की पेन्ट करने की निम्न विधि अत्यन्त सरल है और प्राय हर कोई इसी ढग से पेन्ट करता है ।

मिट्टी के मटके को आग की गरमी से हर ओर से एक समान गरम करे । तत्पश्चात् पिसा हुआ बेरोजा का सफूफ मटके के अन्दर छिडक दें । गरमी से

वेरोजा पिघल जायेगा। इसपिघले हुए वेरोजा को ब्रुश से मटके के भीतर फैलाकर उसकी एक तह चढा दे। जब वेरोजा प्रत्येक ओर से पेन्ट हो चुके तो मटका आग से उतार ले। अब मटका ज्यो-ज्यो ठंडा होता जायेगा वेरोजा सूखता जायेगा और मटका भीतर की ओर से रोगनी हो जायेगा।

ऐसे रोगनी मटके में ही खमीरे की क्रिया करनी चाहिये क्योंकि ऐसे मटको के कारण शीरा और खमीर का प्रभाव मटके की दीवारों पर नहीं हो पाता और मटके भी पर्याप्त आयु तक काम दे सकते हैं। यदि मटका पेन्ट न किया गया हो तो कुछ समय के पश्चात् मटके की दीवारें कमजोर पड जाती हैं और उनमें से सड़ी गन्ध-सी आने लगती है जब कि रोगनी वर्तन कई सालों तक काम देते हैं।

खमीरा-तम्बाकू से हुक्का-तम्बाकू बनाने की विधियां और नियम

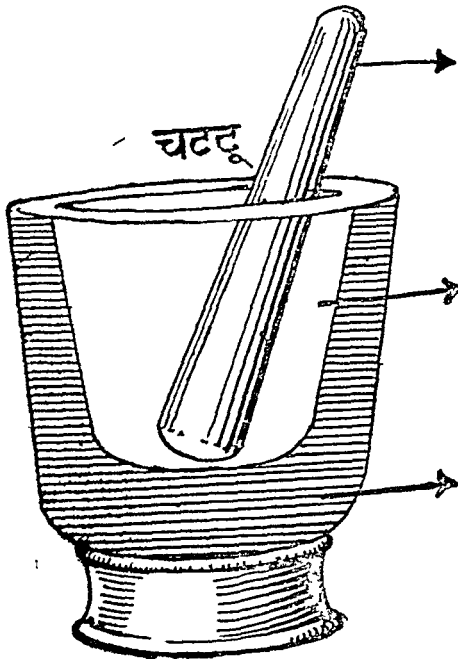
ऊपर दो प्रकार के खमीरे बनाने की विधि लिखी जा चुकी है। उनसे हुक्का तम्बाकू बनाने की विधिया निम्न हैं—

(१) खमीर को जब गूधा जाता है तो ऐसी दशा में तम्बाकू के पिसे हुए पत्ते भी खमीरे में अच्छी तरह गूध लिए जाते हैं, जैसा कि गूधा हुआ आटा होता है। अब इस मिश्रण को मशीन से पीस लिया जाता है ताकि सारा मिश्रण एक हो जाए। तत्पश्चात् उसमें मसाले और सुगंधियाँ आदि मिलाई जाती हैं। मसाले मिलाने से पूर्व इन्हे बारीक पीसना आवश्यक है। जब मसाले और सुगंधियाँ इसमें मिला दी जाती हैं तो उसे फिर एक बार मशीन से पीस लिया जाता है और जब इच्छानुसार रगत निकल आती है, तो तम्बाकू तैयार समझा जाता है।

(२) दूसरी अवस्था में जबकि खमीरा को तम्बाकू, फलों के गूदे और शीरा की सहायता से तैयार किया जाता है तो तम्बाकू का चूरा पहले शीरा से गीला कर लिया जाता है और मिक्सिंग मशीन से उसे भली-भाँति मिला लिया जाता है। खमीर मिलाते समय ही सुगंधियाँ मिला दी जाती हैं।

हुक्का-तम्बाकू कूटने की विधियां

तम्बाकू से बनने वाली भिन्न-भिन्न वस्तुओं को तैयार करने से पहले तम्बाकू को हर दशा में कूटना आवश्यक है। तम्बाकू को कूटने से पूर्व यह देख लेना चाहिए कि वह सूखा हुआ होना चाहिये क्योंकि कुछ लोभी मनुष्य जान-बूझकर तम्बाकू को गीला करने और भारी बनाने के लिए उनको पानी में नम कर देते हैं। गीला तम्बाकू कूटना सरल नहीं। इसलिये तम्बाकू को कूटने से पूर्व यह देख लेना चाहिये कि तम्बाकू गीला न हो और यदि तम्बाकू गीला मिले तो पहले उसे खोल कर सुखा लेना चाहिये। वर्षा-ऋतु में तम्बाकू सुखाना अत्यन्त कठिन होता है क्योंकि कई-कई दिनों तक सूर्यदेव के दर्शन ही नहीं होते। ऐसी दशा में बनावटी गरमी से ही तम्बाकू को सुसाया जाता है परन्तु ऐसा करते समय इस बात का ध्यान रखना पड़ता है कि गरमी अधिक न लगे अन्यथा तम्बाकू के जलने का भय रहता है।



जब तम्बाकू भली प्रकार से मूग जाये, तो उसे ओगनी में डाल कर कूट लें या लकड़ी के छोटे-छोटे चट्टू (ओगल) या फिर धान कूटने वाली बड़ी ओगनी में डालकर लकड़ी के डडो से कूटे। चट्टू का चित्र पृष्ठ ५७ पर दिया गया है।

धान कूटने वाले ओखल बनाने की विधि

तम्बाकू के पत्ते कूटने के लिए दूसरी विधि धान के ओखल से कूटने की है, जिन का चित्र आरम्भ में ही दिया जा चुका है। इसे उनके अनुसार बनवाया जा सकता है।

गढ़े के अन्दर तम्बाकू भर दिया जाता है और जिन स्थान पर मनुष्य का पाँव अकित किया गया है, वहाँ एक मनुष्य खड़ा होकर लकड़ी पर दबाव डालता है, इससे मूसल ऊपर उठ जाता है। जब दबाव छोड़ा जाता है, तो मूसल की चोट तम्बाकू पर पड़ती है और वह कूटता चला जाता है। कूटने की यह क्रिया शीघ्रता पूर्वक और बार-बार की जाती है। चट्टू की अपेक्षा एक तो इसमें तम्बाकू की अधिक मात्रा कुटती है और दूसरे इससे समय की भी पर्याप्त बचत हो जाती है।

तम्बाकू कूटने के लिए लोहे के दस्ते कभी भी प्रयोग में नहीं लाने चाहिये। तम्बाकू के कुट जाने के पश्चात् उसे मोटी छलनी में से छान लिया जाता है। इस छाने हुए तम्बाकू में शीरा और खमीर आदि मिलाने के पश्चात् दोबारा ओखल की सहायता से इसे कूट लिया जाता है। इस प्रकार कूटने से उसके अन्दर एक विशेष प्रकार की चिपक और लचक-सी आ जाती है। स्वाद भी उत्तम बन जाता है और वह सुगन्ध देने लगता है तथा इसकी रंगत भी बदल जाती है।

खमीर मिले तम्बाकू को जितनी देर अधिक कूटा जायेगा, वह उतना ही बढ़िया होगा। और बार-बार चोट पड़ने से जो गरमी उत्पन्न होती है, उसमें एक विद्युत-शक्ति छिपी हुई होती है, जो तम्बाकू के महीन-महीन टुकड़ों पर अपना प्रभाव छोड़ती रहती है। इससे उसमें अनेक विशेषतायें बढ़ जाती हैं। “योगराज-गुग्गल” एक प्रसिद्ध आयुर्वेदिक औषधि है। इस पर जब तक एक लाख चोट न पड़े तब तक वैद्य लोग इसे बढ़िया नहीं मानते। यही दशा तम्बाकू की भी है। जितना अधिक इसे कूटा जायेगा, उतना ही यह अच्छा तैयार होगा, क्योंकि अधिक से अधिक चोटें पड़ने से हानिकारक कीटाणु मरते जाते हैं।

हुक्का-तम्बाकू के कुछ बढ़िया फार्मूले बढ़िया सादा तम्बाकू का फार्मूला

मोती हारी तम्बाकू पिसा हुआ	४ ८०० किलो
शीरा	आवश्यकतानुसार
कटहल का खमीर	१ २०० किलो
केवडा की गाद	३ ग्राम ,,
सन्दल का तेल (मैसूर)	३ ग्राम ,,

विधि — शीरा में कटहल का खमीरा मिला कर उसकी सहायता से तम्बाकू के चूर्ण को भली प्रकार से गूँध ले और इसमें केवडा की गाद और सन्दल का तेल भी मिला ले। तत्पश्चात् उम गूँधे हुए तम्बाकू को ओखली में डालकर चोटें मार-मार कर अच्छी तरह एक सार कर ले। ऐसे खमीरे-तम्बाकू तौल से विकते हैं। और इनकी विक्री से लाभ भी अधिक होता है।

अन्य विधि

मोती हारी तम्बाकू महीन पिसा हुआ	४ ८०० किलो
हुगली तम्बाकू	४ ८०० ,,
शीरा	आवश्यकतानुसार
अनन्नास का खमीरा	२ ४०० किलो
बडी इलायची के दाने	१२ ग्राम
सन्दल का तेल (सुगन्धित)	३ ,,
केवडा की गाद	३ ,,

विधि — उपरोक्त विधि के अनुसार ही बनाये।

केले के खमीर वाले तम्बाकू का सूत्र

मोती हारी तम्बाकू	३ ८४० किलो
केले का खमीर	६६० ग्राम

जीरा	आवश्यकतानुसार
सन्दल का तेल	१½ ग्राम
विधि—उपरोक्त न० एक की विधि से तैयार करे।	

सादा खमीर वाले तम्बाकू का सूत्र

पोलो तम्बाकू के पत्तों का सफूफ	४ ८०० किलो
जीरा	आवश्यकतानुसार
सादा खमीर	१ ६२० किलो
सन्दल का तेल	६ ग्राम
जावित्री	१२ „
केवडा की गाद	१½ „
विधि:—उपरोक्त विधि के अनुसार तैयार करे।	

सादा कड़वा हुक्का-तम्बाकू

कड़वे तम्बाकू का मिश्रण	४ ८०० किलो
खमीरा गुलाब	१ ६२० „
मुक्क नेपाली (कस्तूरी)	१२ ग्राम
गुलाब की सुगन्ध	६० वृन्दें
विधि:—इसके बनाने की विधि भी वही है, जो ऊपर दी जा चुकी है। कस्तूरी डाले जाने के कारण ही यह तम्बाकू बढिया प्रकार का बनेगा।	

कड़वे तम्बाकू का अन्य सूत्र

गाच तम्बाकू पिसा हुआ	५ किलो
जीरा	आवश्यकतानुसार

विधि —दोनों को मिलाकर सुगन्ध के लिये इलायची बादि डालकर ओखली में कूट कर उपरोक्त विधि के अनुसार तम्बाकू तैयार कर लें।

अमीराना हुक्का-तम्बाकू बनाना

हृगनी तम्बाकू पिसा हुआ	७ ६८० किलो
मोती हारी तम्बाकू पिसा हुआ	७.६८० "
शीरा	आवश्यकतानुसार
अनन्नास का खमीरा	१ ६२० किलो
गुलाब का खमीरा	१ ६२० "
खरबूजा का खमीरा	६६० ग्राम
जावित्री पिसी हुई	६ "
लौंग	६ "
केशर	६ "
बडी इलायची	६ "
मुग्क (कस्तूरी नेपाली)	१ "
सन्दल आयल मैसूर	१२० वून्से

विधि —दोनों प्रकार के तम्बाकूओं को शीरा की सहायता से गूंध ले और फिर खमीरा मिला कर गूंध कर ओखली में कूटते समय इसमें सुगन्धियाँ भी मिला दें, जब यह मिश्रण कूटते-कूटते चिपकदार हो जाए, तो इसे ओखली से निकाल कर व्यापार करें।

तेज बढ़िया तम्बाकू बनाना

गच्च तम्बाकू पिसा हुआ	४ ८०० किलो
सिलारस	६ ग्राम
छोटी इलायची के दाने	६ "
बडी इलायची के दाने	६ "

वैजिटेबल मुश्क (सुगन्धित)	६ ग्राम
पटचोली	६ "
लौंग	६ "
शीरा	आवश्यकतानुसार

तैयार करने की विधि.—गन्ध तम्बाकू के पत्ते लेकर ओखली में कूटकर चूर्ण (सफूफ) बनालें और इस पिसे हुए तम्बाकू को उपरोक्त लिखे गये वज्रन के अनुसार लेकर उसमें शीरा की इतनी मात्रा मिला लें कि वह अच्छी तरह से लय-पथ हो जाय और कूटने पर मिश्रण ढीला अथवा पतला न रहे। शीरा मिलाने के पश्चात् इसमें सुगन्ध आदि मिला कर पुनः कूट कर एक जान कर लें। अब यह तम्बाकू विक्री के लिए तैयार है। बनाये, विक्री करे और लाभ उठायें।

बादशाही हुक्का-तम्बाकू बनाना

पिसा हुआ हुगली तम्बाकू	१ किलो
केवड़े की गाद	२५ ग्राम
मुश्क	१ "
शीरा	आवश्यकतानुसार
अर्क गुलाब	"

तैयार करने की विधि:— तम्बाकू को किसी तामचीनी के बर्तन में आवश्यकतानुसार अर्क गुलाब में भिगो कर रख दे। जब अर्क सूख जाय तो पुनः और अर्क मिला दे और सुखा ले। इसी प्रकार पन्द्रह बार अर्क मिलायें और सुखायें।

अर्क गुलाब की उपर्युक्त १५ पुटो के पश्चात् शीरा मिला कर इसे सख्त गूंध लें और केवड़े की गाद व सुगन्ध डालकर ओखली में डाल कर खूब कूटें, जिससे यह एक जान और चिपकदार बन जाये। यह अत्यन्त बढ़िया शहन्शाही तम्बाकू बनेगा। इस तम्बाकू को जब हुक्का में पीते हैं तो भीनी-भीनी सुगन्ध आती रहती है।

अन्य विधि

बढिया पिसा हुआ तम्बाकू	३ किलो
खमीरा गुलाव	१ ,,

विधि — तम्बाकू और खमीरा मिलाकर परस्पर लयपथ कर लें और भोगनी में फूट कर एक जान कर लें तथा तीन-चार दिन के लिए बोरियो में ढाँप कर रख दें । इसके पश्चात् मन्दन का ड्रग, कस्तूरी आदि आवश्यकतानुसार मिला कर च कूट कर एक नार करके व्यापार करें । यह बहुत बढिया तम्बाकू बनेगा । “यह याद रखें कि तम्बाकू की कुटाई अच्छी तरह से होनी चाहिये । इससे तम्बाकू की खानिटी बढिया बन जाती है ।”

सस्ता बाजारी खमीरा-तम्बाकू बनाना

देशी तम्बाकू का चूरा	८० किलो
खमीरा बेर	१५ ,,
गुलाव के सूने फूल (सफूफ)	७५० ग्राम
लांग पिसी हुई	१ किलो
कचूर	२५० ग्राम
नागर मोथा	२५० ,,
ब्राह्मी	२५० ,,
तेजपात	२५० ,,
मुष्क क्रिस्टल	६५ ,,
शीरा देशी गुड का	२० किलो
खमीरा अमलतास	१० ,,
मोटी इलायची के दाने	१ ,,
छडीला	२५० ग्राम
पानडी के पत्ते	२५० ,,
कुलजन	२५० ,,
हाऊ बेर	२५० ,,
बुरादा चन्दन श्वेत	७५० ,,

तैयार करने की विधि—तम्बाकू के पिसे चूर्ण और देगी गीरा को मिला कर ओखली में डाल कर खूब कूटे। जब रगत थोड़ी काली-सी हो जाये, तब इसे टाट में ढँक कर पन्द्रह दिन के लिये मिट्टी के वर्तन में भरकर विना हिलाये-डुलाये पडा रहने दें। सोलहवे दिन उस तम्बाकू को निकालकर उसमें खमीरे को मिला कर कूटें। जब अच्छी तरह दोनो मिल जाये तो शेष सब वस्तुएँ जो पहले ही खरल में डाल कर पीस ली गई हो, इसमें मिला दे और मूसल की सहायता से कूट लें। अन्त में मुश्क क्रिस्टल (कस्तूरी की वनावटी सुगन्ध) को भी खरल में पीसकर मिश्रण में ही मिला दें और अच्छी तरह एक बार पुन कूट कर निम्न वस्तुये उस मिश्रण में और मिला लें।

कस्तूरी शुद्ध (नेपाली)	३ ग्राम
इत्र केवडा	२५ ”
इत्र सन्दल	६ ”
इत्र गुलाब	३६ ”
रुह केवडा	१२५ ”
रुह गुलाब	१२५ ”
इत्र पानडी	१२ ”
इत्र हिना	३६ ”

कस्तूरी और रुह केवड़े को रुह गुलाब में घोल कर शेष सुगन्धियो को भी एक-एक करके मिला दे और इस मिश्रण को निम्न तम्बाकू के सफूफ में अच्छी प्रकार में छिडक कर हाथो में लयपथ करे। फिर ओखली में कूट ले और एकसार होने पर लकडी के ढोलो या मिट्टी के रोगनी वर्तनो में डाल कर रखे और व्यापार करे।

यह अत्यन्त बटिया तम्बाकू तैयार होगा। यद्यपि यह सस्ता पडता है, परन्तु यह पर्याप्त महंगा विकता है और काफी काम दे जाता है। ऐसे तम्बाकू चालीस पचास रुपये प्रति किलो के भाव से विकते है। दिल्ली और लखनऊ में तम्बाकू वालो ने उनके ही कारण अपने गगनचुम्बी भवन बनवा लिये है। आप भी इन भेदो में परिचित होकर ऐसा ही कर सकते हैं। किन्तु आजकल तम्बाकू के किसी भी प्रकार के व्यापार के लिए लाइसेंस लेना आवश्यक है। अत सर्वप्रथम उसे अवश्य ले लेना चाहिये जैसा कि पहले ही वर्णन किया जा चुका है।

राजात्रों तथा नवाबों का हुक्का-तम्बाकू

बढिया तम्बाकू छना हुआ सफूफ	८० किलो
खमीरा अमलतास	१ "
खमीरा बेर	१ "
खमीरा मेव	१० "
खमीरा अनन्नास	१ "
शीरा	२० "

विधि—तम्बाकू के सफूफ को शीरा में मिलाकर लकड़ी के मूसल से इतना कूटे कि यह काला पड जाये। अब इसे मिट्टी के वर्तन में भरकर मुँह बन्द करके पन्द्रह दिनों के लिए किसी सुरक्षित स्थान पर रख दे और सोलहवें दिन इसे निकालकर चारों खमीरों मिलाकर हाथों से खूब मसल-मसलकर एकसार कर ले। अन्त में निम्नलिखित वस्तुओं का बारीक सफूफ (मैदे जैसा) पीस कर उक्त मिश्रण में मिला कर एकसार करलें।

बुरादा सन्दल सफेद	१ किलो
गुलाब के सूखे फूलों का चूर्ण (सफूफ)	१ "
पानडी के पत्ते सूखे (सफूफ)	५०० ग्राम
लौंग	१ २५० किलो
जायफल	५०० ग्राम
जावित्री	२५० "
छोटी इलायची के दाने	५०० "
बड़ी इलायची के दाने	१ किलो

जब ऊपर का मिश्रण बन जाये, तो उसमें कस्तूरी असली नेपाली ६ ग्राम, अम्बर शुद्ध १ ग्राम, केवडे का इत्र १२ ग्राम, गुलाब का इत्र १२ ग्राम, केसर शुद्ध ६ ग्राम, इत्र पानडी १२ ग्राम, हिना का इत्र १२ ग्राम, सन्दल आयल (मैसूर) ५० ग्राम, रुह केवडा, १२५ ग्राम, रुह गुलाब १२५ ग्राम को लेकर इन वस्तुओं में से कस्तूरी, अम्बर और केसर को रुह गुलाब और रुह केवडा में घोल लें। जब एकसार हो जाये तो शेष सुगंधियाँ इस तवाम्कू में मिला दें और अच्छी तरह से मिला कर पालिश किये हुए मटको में बन्द करके रखें, जिससे सुगन्ध नष्ट न हो।

यही है वह प्राचीन रहस्य है, जिसके कारण लखनवी नवाबों की महफिलें हर समय गरम रहती थी और इसके घुएँ से दर्शक गण भी मस्त हो जाते थे। पीने वाले को भी अत्यन्त आनन्द आता था। राजे-महाराजे, अमीर, मन्त्री और नवाब आदि इसे पर्याप्त महँगे दामों पर मोल लेते हैं, जिससे उनके जलसे में आनन्द आये। इस तम्बाकू के धूम्र की तीव्र सुगन्ध के कारण आसपास का सारा स्थान सुगन्धित हो उठता है।

नवाबी तम्बाकू का एक सरल फार्मूला

हुगली तम्बाकू पिसा हुआ	१ किलो
गुलाब के सूखे फूल पिसे हुए	१ "
केवड़े का अर्क	आवश्यकतानुसार
गुलाब का अर्क	"
शीरा	"
मुश्क (कस्तूरी असली नेपाली)	१ ग्राम

विधि—एक सप्ताह तक रोजाना तम्बाकू और गुलाब के फूलों के चूर्ण में अर्क केवड़ा डाल कर सोखते रहे। तत्पश्चात् अर्क गुलाब में कस्तूरी घोलकर मिलाये। फिर आवश्यकतानुसार शीरा मिलाकर खूब अच्छी तरह हाथों से मसलकर और ओखली में कूट कर मिश्रण को तैयार कर ले।

हुक्का-तम्बाकू फैंक्ट्री की सफलता के भेद

हुक्का में पीने के लिये तम्बाकू बनाने वाली फैंक्ट्रियाँ भी सफल हो सकती हैं, यदि उसके बने हुए तम्बाकू में निम्नलिखित तीन विशेषताएँ हों—

(१) हुक्का-तम्बाकू चिलम में भरने पर और इसके ऊपर आग रखने के पश्चात् दो तीन कशों में ही समाप्त न होजाए वरन् वह अन्तिम पत्ती तक सुलगता रहे।

(२) चिलम में आग भरने पर तम्बाकू का कुछ भाग जल कर ही न बुझ

जाये ।

(३) तम्बाकू पीने में स्वादिष्ट लगे और उसका घुआं सुगन्धित हो ।

अमूल्य तथा गोपनीय भेद

उपरोक्त बातों में पहली दो बातों को पूरा करने के लिये तम्बाकू में चिकनी मिट्टी की विशेष मात्रा मिलानी पड़ती है । अनेक लालची मनुष्य तो इतनी अधिक मात्रा में मिट्टी मिला देते हैं कि तम्बाकू जल ही नहीं पाता और तुरन्त ही बुझ जाता है । यदि तैयार किये हुए शीरे वाले तम्बाकू के एक किलोग्राम मिश्रण में १५० ग्राम से लेकर २५० ग्राम तक ही मिट्टी मिलाई जाये तो पूरी सफलता प्राप्त हो सकती है । तम्बाकू से आधी या समान मिट्टी मिलाना हानिकर है, चौथाई या उससे भी कम मिट्टी सफलता पूर्वक खप सकती है ।

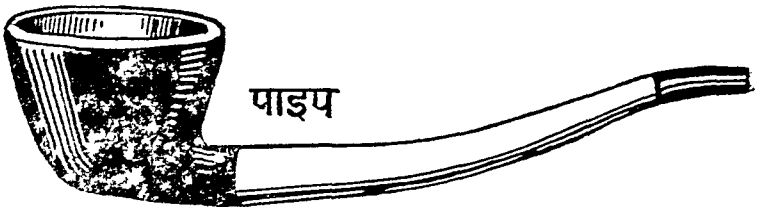
नोट — उपरोक्त विधि से थोक व्यापारी भी रोज़ाना बीस-पच्चीस रुपये खरे कर सकता है ।

पाइप

ये दो प्रकार के होते हैं —

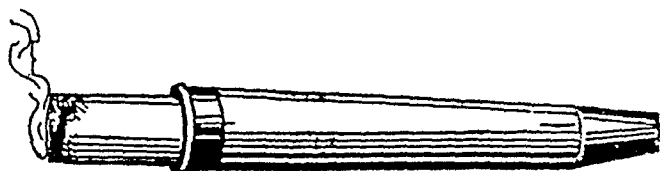
१ तम्बाकू पीने के लिए । २ सिगरेट पीने के लिए ।

१. अनेक मनुष्य जो तम्बाकू तो पीते हैं परन्तु हुक्का नहीं रखते, वे पाइप का प्रयोग करते हैं । ऐसा पाइप प्रयोग करना बुरा भी नहीं समझा जाता ।



इसके खुले भाग में तम्बाकू भरकर उसमें दियासलाई से आग सुलगाई जाती है और फिर पतले सिरों को मुँह में लेकर कग खींचे जाते हैं। ऐसे पाइप का चित्र पृष्ठ ६७ पर दिया गया है —

२ दूसरी प्रकार का पाइप सिगरेट के लिए काम आता है। यह विलकुल सीधा होता है। इसका खुले मुँह में सिगरेट फँसा दी जाती है और डमकी डूमरी ओर से कश लगाये जाते हैं। यह चाँदी का बना मिलता है और हाथी दाँत का भी। चित्र निम्न है —



बीड़ी का कारखाना

कोई भी घघा करना हो या कोई कारखाना चलाना हो तो सर्व प्रथम यह ध्यान रखना चाहिए कि जिस वस्तु को आप बनायेंगे, उसकी मार्किट में कितनी खपत है। वह प्रायः रोज काम में आने वाली वस्तु होनी चाहिये और प्रत्येक मनुष्य उसका प्रयोग करता हो या ६०% मनुष्य उसका साधारणतः प्रयोग करते हो। इस दृष्टि से बीड़ी का घघा भी बहुत उपयुक्त है। अतः इसका कारखाना कायम करके लाभ कमाया जा सकता है। जो वस्तुएँ तम्बाकू से तैयार होती हैं, उनमें से बीड़ी बनाना भी एक अच्छा लाभकर कार्य है। यद्यपि कुछ मनुष्य इसे अच्छा नहीं समझते परन्तु फिर भी यह सत्य है कि म० प्र० और तामिलनाडु के बीड़ी वालों ने किसी दशा में भी सिगरेट या सिगार के कारखानेदारों से कम रुपया पैदा नहीं किया और यह घघा थोड़े ही पैसे से चल भी सकता है।

प्रायः ६०% जनता आजकल बीड़ी की शौकीन है और निर्धन मनुष्य तो अधिक पैसे खर्च न कर सकने के कारण बीड़ी पीना ही अच्छा समझते हैं। सिगरेट की अपेक्षा सस्ती होने से इसकी माँग भी अधिक है। जो उत्तरोत्तर बढ़ ही रही है और अब तो इसका निर्यात अफ्रीका, वर्मा और सिंगापुर तथा कई अन्य देशों को होने लगा है। कई निर्माताओं ने इसी उद्योग के कारण बड़ा धन

कमाया है। वीडो या मिगरेट पीना अच्छा है। अथवा बुरा यह अलग बात है व्यापारिक दृष्टि से इस धन्वे में १००% या इससे भी अधिक लाभ हो सकता है। यह ऐसा धन्वा है जो थोड़े में घन से घर पर भी चालू हो सकता है। कम पूजीवाले भी इस धन्वे को अपनाकर मुगमतापूर्वक अपनी रोटी कमा सकते हैं। देहली में ही सैकड़ों मनुष्यों ने इस व्यापार को अपना रखा है और हजारों पनवाड़ी इसे बेच कर लाभ प्राप्त करते हैं। इस धन्वे को करने के लिये किसी कारीगर की आवश्यकता नहीं। एक साधारण मनुष्य भी स्वयं ही कुछ वीडियाँ बनाने का काम मुगमता पूर्वक कर सकता है। उसके घर के वीवी-बच्चे भी उसकी सहायता कर सकते हैं अर्थात् यह एक ऐसा धन्वा है, जो घर में भी अच्छी प्रकार से किया जा सकता है।

वीड़ी का उद्योग तथा उसके यंत्रादि

वीडियाँ बनाने के लिये जो सामान चाहिये-वह प्रायः प्रत्येक घर में होता है और कोई मशीनरी इसकी तैयारी के लिए मोल नहीं लेनी पड़ती। निम्न औजार इसके लिये काफी होते हैं —

- १ कैंचियाँ २।
- २ वाँम के बने छाज या टोकरियाँ ३-४।
- ३ चलनियाँ (वीड़ी का तम्बाकू छानने के लिये) २।
- ४ गरम चैम्बर।
- ५ तम्बाकू।
- ६ तम्बाकू को लपेटने के पत्ते।
- ७ धागा।
- ८ महीन कागज
- ९ लेवल आदि।

उपरोक्त सामान में साधारण वस्तुएँ ही हैं जो थोड़ी लागत से ही जुटाई जा सकती हैं। इस सूची में लिखित सामान में से कैंची, टोकरियाँ, छाज, चलनियाँ, धागा, लेवल और वारीक कागज आदि से प्रत्येक मनुष्य परिचित होता है। अतः

अन्य वस्तुओं के विषय में नीचे लिखा जाता है।

वीडियो के लिये पत्ते—जिन पत्तों में तम्बाकू को लपेट कर वीडियाँ बनाई जाती हैं वे पलास या तेदवे के पत्ते होते हैं। ये पत्ते महुवे के पत्तों की तरह चौड़े और खड़े होते हैं। कारखाने वाले इन पत्तों को इकट्ठा ही मँगवा लेते हैं और वीडियाँ बनाते रहते हैं। मालवा की ओर यह वृक्ष प्राय होता है। म० प्र०, उ० प्र०, विहार, उड़ीसा में भी यह बहुत होता है। वीडी बनाने के लिए बडिया और चिकने पत्ते चाहिए और नागपुर के इलाके के पलास वृक्ष के पत्तों को ही वीडी बनाने के लिये सर्वोत्तम माना गया है। वहाँ से आये हुए पत्ते इसी कार्य में प्रयुक्त होते हैं।

तम्बाकू—वीडी की तैयारी में दो वस्तुओं की आवश्यकता होती है —

१ तम्बाकू के कुतरा किये हुये पत्ते।

२ तम्बाकू लपेटने के लिये पत्ते।

तम्बाकू लपेटने के पत्तों का ऊपर वर्णन हो चुका है। वीडी के अन्दर भरे जाने वाले तम्बाकू को अंग्रेजी में 'फिलर' (Filler) कहते हैं। वीडी के अन्दर भरा जाने वाला तम्बाकू सिगरेट, सिगार के तम्बाकू से भिन्न होता है। प्राय मोतीहारी हुगली, पोला, विस्पाथ व अन्य साधारण तम्बाकू वीडी बनाने के काम नहीं आते। इसमें विशेष प्रकार के तम्बाकू प्रयुक्त होते हैं, जिनमें से १ नेपाली २ हिन्दुस्तानी ३ गुजराती विशेष उल्लेखनीय हैं। इन तम्बाकूओं के पत्तों को पहले विशेष ढंग से जैसा कि जरदा तैयार करने का तम्बाकू बनाया जाता है, तैयार किया जाता है, तत्पश्चात् वीडी बनाने में प्रयोग करते हैं। कई कारीगर या कारखानेदार मोतीहारी तम्बाकू भी प्रयोग में लाते हैं। परन्तु इसकी कड़वाहट दूर करनी पड़ती है। वीडी में वह तम्बाकू प्रयोग होता है जो शुद्ध और हल्का हो तथा हलके जरद रंग का हो या यह कहना ठीक है कि मध्यम श्रेणी का जरदा इसमें प्रयोग किया जाता है। कुछ कारखानेदार वीडी को सुगंधित करने के लिए इसमें सुगंध भी डाल देते हैं।

घागा—सिलार्ड की मशीन में जो घागा प्रयोग होता है, वही घागा वीडी के ऊपर बाँध दिया जाता है, जिसे कि वीडी खुल न जाए।

कागज—वीडियों के वण्डल पैक करने के काम आता है।

लेबल—वण्डल बन जाने पर, उन पर अपने कारखाने का नाम तथा कोई

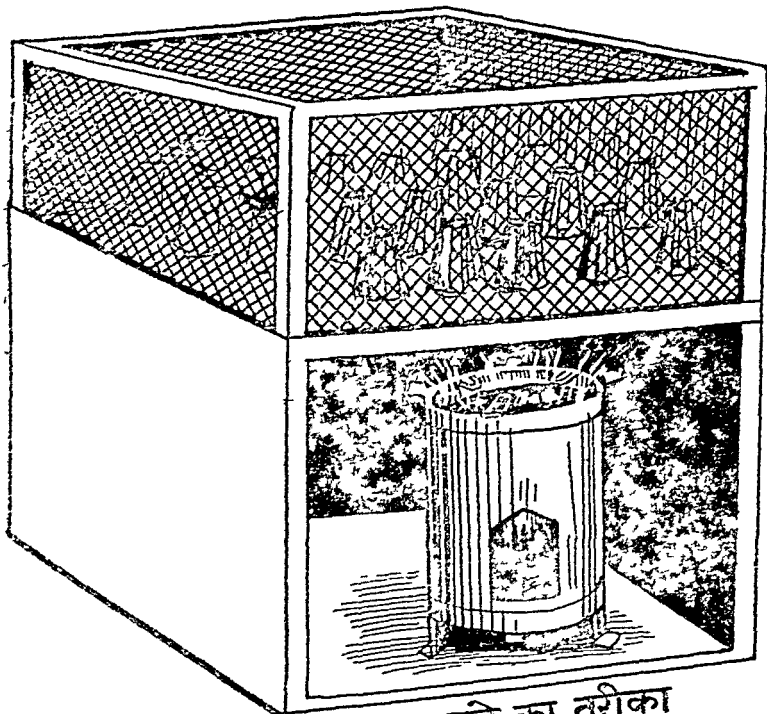
सुन्दर चित्र छाप कर लेवल आदि लगा दिये जाते हैं।

कंची—पत्तों काटने के काम में लाई जाती है।

टोकरियाँ—तैयार की हुई वीडियाँ और तम्बाकू रखने के काम में लाई जाती हैं।

गर्म चैम्बर—वीडियाँ तैयार करने वाले कारखानों या कारीगरों के पास लकड़ी का एक विशेष प्रकार का बक्स बना होता है, जिससे ये लोग गर्म चैम्बर का काम लेते हैं। यह चैम्बर वीडियों के मोटे सिरों को सिकने के काम आते हैं और इसकी गरमी से वीडियों के सिरों चाकलेटी रंग के बना लिये जाते हैं। इससे ये सुगंधित भी बन जाती है।

चैम्बर बनाने की विधि निम्न है—

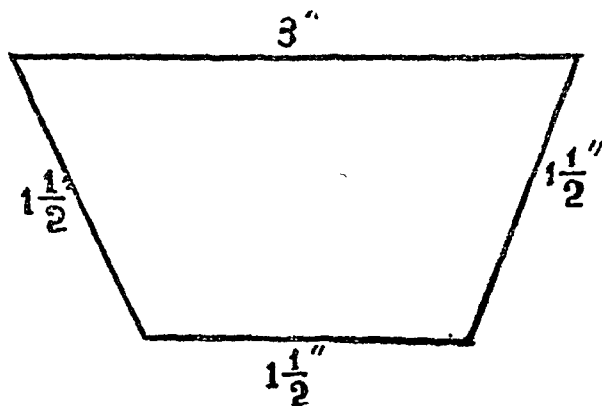


चैम्बर बनाने का तरीका

एक लकड़ी का बक्स दो फुट ऊँचा, दो फुट लम्बा और दो ही फुट चौड़ा होता है। उसे इस तरह बनवाये कि उस बक्स के ऊपर और नीचे के ढकने खुले हों और कोई भी ढकना आदि न हो। इसके बाद एक दूसरा बक्स दो फुट लम्बा, दो फुट चौड़ा और एक फुट ऊँचा बनवाये और नीचे लोहे की जाली तथा ऊपर ढकना भी लगा दें। दोनों बक्स मिलकर हॉट चैम्बर (Hot Chamber) बन जाते हैं। बड़े बक्स के अन्दर कोयलो से भरी हुई अगीठी मुलगाकर रख ली जाती है और फिर इसके ऊपर दूसरा छोटा बक्स रख दिया जाता है, जिसमें वीडियो के बंडल चित्रानुसार रखे होते हैं और जब वीडियो के आगे के भाग का रंग चाकलेटी हो जाता है तो इन्हे निकाल कर दूसरी वीडियाँ रख दी जाती हैं। चित्र पृष्ठ ७१ पर दिया गया है

वीडियाँ बनाने की विधि

वीडी के पत्ते बनाने की विधि—वीडी के पत्ते काटना भी एक कला है। कोई भी पत्ता छोटा या बड़ा न होना चाहिए। इसलिए पत्ता एक आकार का होना चाहिए, जिससे तैयार की गई वीडियाँ एक-सी बनें। वीडी के तम्बाकू को लपेटने के लिए जैसा कि ऊपर लिखा जा चुका है, पलास के पत्ते चाहियें। इन पत्तों को निम्न रूप में काट ले अर्थात् ऊपर की ओर तीन इंच हो, बाकी तीन ओर से डेढ़-डेढ़ इंच हो। कारीगर लोग इस नाप का टीन का टुकड़ा बनवाकर अपने पास रख लेते हैं और फिर उसे पत्ते के ऊपर रखकर चारों ओर से कैंची से काट लेते हैं।



इस प्रकार वीडो के लिए पत्ते का टुकड़ा एकसार कटता है ।

पत्तों को काटने के लिए उन्हें मूखी दगा में नहीं काटना चाहिये, बल्कि उन्हें एक रात अर्थात् वारह घंटे पूर्व पानी में भिगो देना चाहिये । प्रातः इनको निकाल-निकाल कर अलग-अलग रखते जाये, जिससे पानी निकल जाये और नर्म पत्ते बाकी रह जाये । फिर इन नर्म पत्तों को ही काट ले । साधारणतः पलास के एक पत्ते में से तीन वीडियो के लिये टुकड़े बनते हैं ।

पत्तो को गीला करने की दूसरी विधि यह है कि रात को पत्तो को पानी से अच्छी तरह धोकर उनकी धूल आदि भाफ कर ले । उन्हें दोबारा शुद्ध पानी से धोकर किमी गीले कपड़े में लपेटकर रख दे और रात भर पड़ा रहने दे । इससे पत्ते नर्म हो जायेंगे । प्रातः उन्हें काटकर प्रयोग में लायें । इन रैपरो में जरूरी तम्बाकू भर कर उन्हें लपेट ले और धागे से उसे बाँध कर वीडो के रूप में ले आये ।

वीडो बनाने की विधियाँ—साधारणतः सादा वीडो के लिये गुजराती या नेपाली तम्बाकू का ही प्रयोग किया जाता है । अतः अच्छी क्वालिटी का ही तम्बाकू प्रयोग करना चाहिये क्योंकि घटिया तम्बाकू से घटिया प्रकार की ही वीडो बनती है ।

वीडो के व्यापार के लिये तैयार किया हुआ तम्बाकू बाजार में ही मिल जाता है । इसे खरीद कर वीडियाँ बनाना लाभकर है । यदि किसी जगह तैयार किया हुआ तम्बाकू न मिले तो फिर पत्तों को कैंची से बारीक काट लिया जाता है और इस कतरा तम्बाकू को छलनी में से गुजार लिया जाता है । छलनी मोटी होनी चाहिये । वीडो का तम्बाकू तैयार है ।

वीडो बनाने वाला कारीगर तैयार किये हुये तम्बाकू को अपने सीधे हाथ की ओर एक ट्रे में भर कर रख लेता है । फिर इस तम्बाकू में से थोड़ा-सा लेकर पत्तो में भरता चला जाता है और लपेटता जाता है और ऊपर का खुला भाग उगलियो से मोड़ करके बन्द कर देता है । यह काम वीडो बनाने वालों को देख कर और कुछ बार स्वयं करने से आ जाता है । वीडो का मुँह बन्द करके उस पर धागा लपेट दिया जाता है । इस प्रकार एक कारीगर दिन में हजारों वीडियाँ बना लेता है । ज्यों-ज्यों अभ्यास बढ़ता जाता है, वीडियो की संख्या बढ़ती जाती है ।

बीड़ियों को खस्ता करने का तरीका

जब उपरोक्त बीड़ियाँ बन कर तैयार हो जाती हैं, तो उनके पच्चीस-पच्चीस के षण्डल बाधकर उनको गरम चैम्बर में गर्मी देने के लिये रख दिया जाता है, जिससे ये खस्ता हो जाती हैं और तम्बाकू में एक विशेष सुगंध उत्पन्न हो जाती है। गरम चैम्बर का वर्णन पहले हो चुका है।

पैकिंग

बीड़ियों को चैम्बर से निकाल कर उन पर कागज लपेट दिया जाता है और लेबल लगा कर बेचने के लिये मार्केट में भेज दिया जाता है।

बीड़ियों को सुगन्धित बनाना

बीड़ियों को स्वादिष्ट और सुगन्धित बनाने के लिये फिलर (तम्बाकू) के अन्दर विभिन्न प्रकार के सेंट तथा सुगंधियाँ मिलाई जाती हैं, जिससे तम्बाकू सुगन्धित बन जाता है। फिर यह खुशबूदार तम्बाकू उसी ढग से पत्तो में लपेट कर बीड़ियाँ बना ली जाती हैं। प्रायः निम्न सुगंधियाँ तम्बाकू में डाली जाती हैं जो कि लेखक के यहाँ से प्राप्य हैं—

(१) टिकचर आफ मुश्क, (२) आटो आफ मुश्क, (३) हिना, (४) सन्दल आयल (५) आटो आफ रोज (६) एसेन्स आफ टोकसन वेसन (७) एसेन्स आफ खसखस और (८) आटो पटचोली। सुगन्धित बीड़ियों को रगदार धागे से बाधा जाता है, जिससे साधारण बीड़ियों से इनकी भिन्नता प्रतीत हो जाये।

अन्य विधि

कई कारीगर उपरोक्त सुगंधियों को तम्बाकू में नहीं मिलाते और निम्न विधि से काम चलाते हैं—

१ बीड़ी के रैपरो को अर्क गुलाब में भिगोकर उन्हें सुगंधित कर दिया जाता है और यही रैपर सुगंधित बीड़ी में प्रयुक्त होते हैं।

२ कई कारीगर पानी के अन्दर सुगंधित जड़ी-बूटियाँ अर्थात् सन्दल, खसखस नागरमोथा, वालछड आदि मिला कर उसमें पत्ते डाल देते हैं और प्रातः पानी को कुछ मिनट उवाल कर आग से उतार कर रात भर ढाक कर पडा रहने देते हैं और अगले दिन पत्ते प्रयोग करते हैं। इस तरह पत्ते अत्यन्त सुगंधित बन जाते हैं और जब बीड़ी सुलगाई जाती है तो इसमें से सुगंधित धुआँ निकलता है।

सुगन्धित बीड़ियों की तैयारी में एक भेद

जब ये बीड़ियाँ तैयार हो जाये, तो उन्हें चैम्बर में नहीं डालना चाहिये क्योंकि इससे उनकी सारी सुगंध उड़ जाती है और वे सादा-सी बनकर रह जाती हैं। अतः इसे भूल कर भी चैम्बर में नहीं डालना चाहिये।

सुगन्धित बीड़ियों का फार्मूला

हुगली तम्बाकू लेकर उसका कुतरा बना लें और छलनी में से गुजार कर इस तम्बाकू में आवश्यकतानुसार आटो आफ रोज और मुश्क की सुगन्ध मिलाकर बीड़ियाँ बना लें।

अन्य विधि

बढिया प्रकार का तम्बाकू लेकर उसके डण्ठल और मोटे रंग-रेशे दूर कर ले और कँची से उसके कुतरा कर लें। फिर उस कुतरे हुये तम्बाकू को केवडा के अर्क में चौबीस घंटे भिगोकर रखें और तत्पश्चात् अर्क से निकाल धूप में सुखा कर बीड़ियाँ बना लें।

सिगरेटें

सिगरेट का तम्बाकू और उसकी सुगंधियाँ बनाना

तम्बाकू के बने पदार्थों में सिगरेट सबसे बढ़िया है। इसके पीने का रिवाज जिस शीघ्रता से बढ़ रहा है, उसे देख कर आश्चर्य होता है। इसके बढ़ते शौक के कारण हुक्के की प्रधानता भी नष्ट हो गई है। आजकल जलसो, पार्टियो आदि में भी सिगरेट ही प्रधान है।

सिगरेट हाथों से नहीं बनती वरन् इसकी तैयारी में बड़ी-बड़ी मशीनें काम में लाई जाती हैं, जिन पर लाखों रुपया खर्च आता है। इनकी तैयारी में जो तम्बाकू प्रयोग होता है, वह अत्यन्त बढ़िया होना चाहिये। घटिया और रद्दी प्रकार के तम्बाकू इस कार्य में नहीं लिये जाते।

लचकदार और हल्के जर्द तम्बाकू के पत्ते सिगरेट बनाने के लिये बढ़िया रहते हैं और मोटे खुरदरे पत्ते अच्छे नहीं होते, क्योंकि सूखने पर ये काले पड़ जाते हैं।

सिगरेटों के लिये जितना तम्बाकू ससार में बोया जाता है, उसका आधा केवल अमरीका में ही होता है और इसमें भी वरजीनिया को सर्वोत्तम माना गया है। वरजीनिया की 'एडकाक' क्वालिटी मद्रास में गुन्टूर में होती है। इसका पत्ता सूखने पर मुलायम लचकदार और हलका जरद होता है, जैसा कि सिगरेट के लिये आवश्यक है।

“पूसा एग््रीकल्चरल इन्सटीच्यूट” (दिल्ली) का तम्बाकू न० २८ भी सिगरेट बनाने के लिये अच्छा है और भारत में इन दोनों प्रकार के तम्बाकूओं की ही खेती वृद्धि पर है। कई एक तम्बाकू कम्पनियाँ दक्षिण में अच्छा काम कर रही हैं।

यहाँ यह बताना आवश्यक है कि वही भारतीय सिगरेटें अच्छी सफल हो सकती हैं, जो क्वालिटी और मूल्य में विलायती सिगरेट का मुकाबला कर सकें अर्थात् क्वालिटी उनसे कम न हो वल्कि मूल्य कम हो।

सिगरेट उद्योग

सिगरेट उद्योग चलाने के लिए काफी धन की आवश्यकता है। यदि इसे छोटे पैमाने पर भी करना हो, तो भी कम धन से काम नहीं चलता। कई प्रकार

की छोटी-छोटी मशीनें फिर भी लगानी पड़ती हैं। तब कहीं जाकर सिगरेट बनाने का कार्य चालू हो पाता है। एक छोटी फैक्टरी के लिये निम्न मशीनों की आवश्यकता पड़ती है।

१ आयल इजन, २ तम्बाकू काटने की मशीन, ३ तम्बाकू के कागज लपेटने की मशीन, ४ तम्बाकू में सुगंधियाँ तथा मसाले मिलाने की मशीन, ५ ठंडा करने की मशीन, ६ लेवल लगाने आदि की मशीन।

तम्बाकू का चुनाव

जैसा कि पहले लिखा जा चुका है सिगरेटों की तैयारी में अत्यन्त बढ़िया तम्बाकू प्रयोग किया जाता है। सिगरेटों की तैयारी के लिये जो तम्बाकू प्रयोग किया जाता है वह कम-से-कम तीन साल तक गोदामों में सुरक्षित रखा जाता है अर्थात् अपने धन को तीन वर्ष तक भूगर्भ-गैह (तहखाना) में बन्द रखना पड़ता है और तब यह काम में लाया जा सकता है। यदि उत्पादक को तीन साल तक ऐसे रखने की शक्ति हो तो इस व्यापार में हाथ डालना चाहिए अन्यथा नहीं।

आजकल बहुत-सी विदेशी कम्पनियाँ सिगरेट का बना हुआ तम्बाकू बड़े-बड़े टिन के डिब्बों में भरकर व्यापार करती हैं। अतः आरम्भ में ऐसे तम्बाकू का संग्रह करके ही सिगरेट का काम चालू किया जा सकता है और तीन वर्ष तक ऐसा धन्धा करने पर अपना तम्बाकू तैयार हो जायेगा। तब इससे सिगरेट तैयार करके लाभ की प्राप्ति की जा सकती है।

भारत में सिगरेट का तम्बाकू गुन्टूर (तमिलनाडु) इलाके से खरीदा जा सकता है। यहाँ का तम्बाकू शुद्ध वरजीनिया के तम्बाकू से किसी भी दृष्टि से घटिया नहीं होता।

सर्व प्रथम तम्बाकू के पत्ते लेकर उनमें से डण्ठल आदि अलग करके इन्हें सुखा लिया जाता है। फिर उनके लच्छे काट लिये जाते हैं। सिगरेटों के लिये गर्म, ज़रद और लचकदार पत्ते बहुत बढ़िया माने जाते हैं।

तम्बाकू में सुगन्ध मिलाना

तम्बाकू के लच्छे काटकर कई प्रकार के कैमिकल मिश्रण इसमें मिलाये जाते हैं, जो इस लच्छेदार तम्बाकू को अधिक स्वादिष्ट, मनभाता, मीठा और सुगन्धित बना देते हैं। यदि घटिया तम्बाकू से सिगरेट तैयार किये जायें, तो चाहे कितनी भी सुगन्धियाँ क्यों न मिलाई जायें वह स्वाद ही नहीं आता, जो बढ़िया तम्बाकू से बनी सिगरेट में आता है। हाँ मध्यम दर्जे के लोगो के लिये घटिया तम्बाकू में कुछ मात्रा बढ़िया तम्बाकू की मिलाकर सिगरेट बनाये जा सकते हैं।

सिगरेट के तम्बाकू में जो सुगन्धियाँ मिलाई जाती हैं, उन्हें कम मात्रा में डालना चाहिये क्योंकि अधिकता से प्रयोग होने पर यह सिगरेट को नष्ट कर देते हैं और सिगरेट के कुछ समय तक पडी रहने पर इन के ऊपर लपेटे गये कागजों पर धब्बे पड जाते हैं और इस प्रकार सिगरेटें खराब हो जाती है। इसी कारण ग्राहक इनको नहीं खरीदता और परिणामस्वरूप सिगरेट बनाने वालो को बहुत हानि उठानी पडती है।

कौन फैंक्ट्री कौन-सी सुगन्ध तम्बाकू में मिलाती है, यह भेद गोपनीय रहता है। वे इस रहस्य को किसी को नहीं बतलाते। फिर भी कुछ सफल सूत्र (फार्मूले) नीचे लिखे जाते हैं।

तम्बाकू को सुगन्धित बनाने के लिये कई प्रकार की शराबें प्रयोग की जाती है। इनमें से वे अथवा रम (Rum) अधिक चलती है। सिरका, चीनी, शीरा, शराब, ग्लिसरीन आदि भी आवश्यकतानुसार मिलाई जाती है। सुगन्ध के लिए हनीडियू, टर्किश, वरजीनिया, कैंनेडिश, गोल्ड फ्लैक, वैनीला, रोज़, सन्दल, पाइन ऐपल, (अनन्नास) पीयसं, आदि सुगन्धियाँ भी पर्याप्त प्रयोग की जाती हैं। इन सुगन्धियो को विशेष मात्रा में मिला कर नई-नई सुगन्धें भी तैयार की जा सकती है। लेखक तो एक इशारा दे देता है, आगे स्वयं अपना दिमाग लड़ाने से नई-नई चीजे बनाई जा सकती हैं।

तैयार करने की विधि —सभी सुगन्धियों को एक-एक करके एल्कोहल में मिलाने जाये और किसी शीशे के ढकने वाली बोतल में डालकर बोतल का मुँह अच्छी तरह से बन्द करके पन्द्रह दिनों के लिये रखा दें। दिन में दो-तीन बार बोतल को खूब अच्छी तरह से हिला दिया करे, ताकि सभी सुगन्धियाँ अच्छी तरह से घुलमिल जायें। इसके पश्चात् इसे प्रयोग करें। यदि एक मास तक रखने के पश्चात् इस मिश्रण का प्रयोग करेंगे तो यह और भी अच्छा रहेगा। यह सुगन्धित मिश्रण गोल्डपलैक सिगरेटों की सुगन्ध से मिलता-जुलता बनता है। तैयार किये हुए तम्बाकू के ढाई किलो लच्छों के लिये केवल तीस से पैंतीस ग्राम तक सुगन्ध पर्याप्त है। लच्छों में सुगन्ध भरनेके पश्चात् सिगरेट प्लान्ट में (सिगरेट बनाने की मशीनों द्वारा) सिगरेट बना ली जाती है। यह सुगन्धित तम्बाकू चौबीस घण्टों के पश्चात् प्रयोग होना चाहिये और चौबीस घण्टे ही यह कैनवस या आयल क्लॉथ से ढाँप कर रखना चाहिये।

सिगरेट का कागज

सिगरेट तैयार करने में तम्बाकू के दूसरे दरजे पर सिगरेट का कागज आता है। बम्बई, कलकत्ता, कराची, दिल्ली आदि में इस कागज के रोल (Roll) मिलते हैं। ये प्रायः डेढ़ हजार फुट लम्बे होते हैं। ऐसे एक रोल से (योविन) पन्द्रह बीस हजार तक सिगरेट बन जाते हैं। इन कागजों की चौड़ाई पच्चीस मिलीमीटर से लेकर तीस मिलीमीटर तक होती है। ये प्रायः श्वेत वर्ण के होते हैं। सिगरेट बनाने वाली कम्पनियाँ ऐसे रोल खरीदकर मशीन पर चढ़ा देती हैं, जहाँ स्वयं ही कागज में तम्बाकू भरता जाता है और खोल भी बनते जाते हैं। रोल से कागज अपने आप मशीन से कटता चला जाता है और मशीन के अन्दर से पूरा सिगरेट बनकर निकलता है अर्थात् कागज पर गोद लगने की क्रियायें भी स्वयं ही मशीन के भीतर सम्पूर्ण होती हैं। इन सिगरेटों को गरम चेम्बरों में रख कर सुखा लिया जाता है और फिर पैकिंग करने वाली मशीनों द्वारा इनको डिब्बियों में बन्द करके व्यापार किया जाता है।

सिगरेटों की तैयारी की विधि

जब मन्डियो से तम्बाकू खरीदा जाता है तो यह बोरियो मे बन्द होता है और बिल्कुल सूखा हुआ होता है। यदि बोरियो मे से पत्ते निकाल कर देखे जायें तो ये मुरमुरे से होते हैं और हाथ मे लेने से टूट जाते हैं। इसलिये सबसे पहले बोरियो को खोलकर तम्बाकू को किसी साफ फर्ज वाली जगह पर फैला दिया जाता है और उन पर फव्वारे की सहायता से पानी छिड़क कर इन पत्तों को नमी दी जाती है। चौबीस घण्टों के पश्चात् उन पत्तों के डन्ठल और रेशे अलग-अलग कर दिये जाते हैं। अब इन साफ पत्तों के लच्छे काट लिये जाते हैं। फिर इन में सुगंध मिलाने की क्रिया की जाती है और मशीनों से सिगरेट तैयार कर लिये जाते हैं। बड़े पैमाने पर भी कार्य करने के लिये यही क्रिया की जाती है। पूंजी अधिक होने से माल अधिक मात्रा में मोल लिया जा सकता है। भारत में त्रिवेणी के नगर में एक पेपर मिल सिगरेटों के कार्य के कागज का काम करता है जो प्रत्येक मास दो सौ चालीस टन पेपर बनाता है। इस कागज से ना सौ खरब सिगरेट तैयार होते हैं।

सिगरेट फैक्ट्री का स्वामी कैसे बनें

सिगरेट फैक्ट्री का मालिक बनने का सबसे सरल ढंग यह है कि आप अमरीका आदि विदेशों से अपने नाम पर सिगरेट बनवा कर मँगवा लें और अपने नाम पर ही व्यापार करें। खुले सिगरेट ही वहाँ में मँगवाने चाहिये और उनकी डिब्बियाँ, बटौन के डिब्बे आदि यहाँ बनवाकर इच्छानुसार पैकिंग करके बिक्री करके लाभ कमाया जा सकता है। इस प्रकार थोड़े बजट से काम चलाया जा सकता है और एजेंट रख कर अपने ट्रेडमार्क सिगरेटों के बेचने का प्रबन्ध किया जा सकता है।

हाथ से सिगरेट बनाना

हाथ से सिगरेट तैयार करने पर किसी भी दशा में पड़ता नहीं पड़ता। फिर भी कई शौकीन मनुष्य विलायत से सिगरेटों का बना हुआ तम्बाकू लेकर सिगरेट के

तैयार कागज भी मँगवा लेते हैं और स्वय ही एक ऐसे मशीननुमा डिब्बे में तम्बाकू और कागज को बन्द कर देते हैं जिससे स्वय ही सिगरेट बन जाता है। ऐसा डिब्बा विश्व-युद्ध से पूर्व पाँच-छ रुपये में प्राप्त हो जाता था।

सिगरेट पीने का हुक्का — यह १९५३ ई० का नया आविष्कार है। परन्तु बाबा आदम के युग से बने हुये हुक्के की नकल है। इसकी बनावट का भी वही नियम है। चिलम वाले हुक्का में चिलम के लिये नली सीधी होती है। परन्तु इसके लिये मोड़ी हुई टेढ़ी नली बनी होती है, जिसके मुँह में सिगरेट फिट हो जाती है। सिगरेट सुलगाकर नली के मुँह में दे दी जाती है और फिर दूसरी ओर से कश लगाये जाते हैं, जिससे घुआँ पानी के अन्दर से गुजर कर ठंडा होकर मुँह में प्रवेश करता है। इससे इसके हानिकर कीटाणु पर्याप्त मात्रा में नष्ट हो जाते हैं। सिगरेट पीने का हुक्का शीशे का बना हुआ होता है और सुगमता से पैक करके जेब में रखा जा सकता है।

सिगरेटों का पैकिंग

छोटी डिब्बियों में — दस-दस सिगरेटों के ऊपर गुड्डी का सफेद कागज लपेट दिया जाता है और फिर उसके उपर राँग का वर्क चढा दिया जाता है। इसमें पाँच सिगरेटें ऊपर और पाँच नीचे पैक कर दी जाती हैं। डिब्बी काडंबोर्ड (गत्ते) की बनी होती है और सुन्दर तीन रंग में छपी होती है। राँग के वर्क में बन्द सिगरेटों से भरी हुई हर एक डिब्बी पर सैलोलाइट का सफेद कागज चढा दिया जाता है और इस प्रकार डिब्बियों की पैकिंग पूर्ण हो जाती है। ऐसी-ऐसी पचास डिब्बियों को एक दूसरे वक्सबोर्ड के डिब्बे में बन्द कर दिया जाता है। मूल्यवान और बढिया सिगरेटों को वक्स-बोर्ड के डिब्बे के बजाय टीन के डिब्बों में बन्द किया जाता है। फिर बेचने के लिये इन्हें मार्किट भेजा जाता है। कई फर्मों दस-दस के स्थान पर बीस-बीस सिगरेट एक स्थान पर करके डिब्बियों में बन्द करती हैं और ऐसी बीस-बीस सिगरेटों वाली पच्चीस पच्चीस डिब्बियाँ बड़े डिब्बे में पैक की जाती हैं अर्थात् प्रत्येक बड़े डिब्बे में पाँच सौ सिगरेट बन्द किये जाते हैं।

टीन के डिब्बो में पैकिंग —सिगरेटों को वक्स बोर्ड की डिब्बियों में बन्द करने के अतिरिक्त टीन के डिब्बो में भी पैक किया जाता है। बढिया दर्जे के सिगरेट टीन के छोटे-छोटे गोल-गोल डिब्बो में पचास-पचास की सख्या में भरे जाते हैं और इसका ढकना इस प्रकार बन्द किया जाता है कि डिब्बे के भीतर की सारी वायु मशीनो से निकाल ली जाती है और सिगरेटें इस डिब्बे में पैक रहती हैं। डिब्बे के मुँह पर एक दूसका ढकना चढा दिया जाता है जिसके भीतर टीन की पत्ती काटने वाला एक पिन-सा बना होता है। जब ऊपर के ढकने को पिन दबा कर घुमाया जाता है तो टीन का परदा कटता जाता है और ढकना खुल जाता है तथा पीने के लिये सिगरेट निकाल ली जाती है। कई कम्पनियाँ ऐसी भी होती हैं जो टीन की डिब्बियों में दस-दस सिगरेट बन्द करके बेचती हैं। उदाहरणार्थ ५५५ सिगरेट का पैकिंग इसी प्रकार का है।

सस्ते सिगरेट उदाहरणार्थ रेड कैम्प आदि के ऊपर न तो गुड्डी का सफेद कागज लपेटा जाता है और न ही कलई का वर्क वरन् इन्हे ऐसे ही डिब्बियों में दस-दसकी सख्या में रख दिया जाता है। इन पर सैलोलाइट पेपर भी नहीं लगाया जाता।

सिगार बनाना

आजकल की पीढी हुक्को को झुझट समझती है। अत आविष्कारको ने ऐसे ही लोगो के लिए सिगरेट, वीडो, सिगारुँ और चुरट बना दिये हैं। जिनमे से सिगरेट का कार्य बडी-बडी मशीनो से ही पूरा होता है परन्तु सिगार, वीडो और चुरट का कार्य तो घर पर ही किया जा सकता है। भारत के कई सिगार बनाने वाले इस घन्घे से अच्छा घन समेट रहे हैं। मद्रास और वर्मा सिगार बनाने के दो बडे सैन्टर हैं, जहाँ सिगार तैयार करके विदेशो में बेचने के लिये भेजे जाते हैं।

सिगार प्राय साढे तीन इंच से लेकर सात इंच तक लम्बे होते हैं। इनकी मोटाई भी इनकी लम्बाई के अनुसार ही रखी जाती है। वीडियाँ बनाने की तरह इनका घन्घा भी घर पर ही साधारण औजारो की सहायता से आरम्भ हो सकता है और ये सिगरेट की अपेक्षा सस्ते भी पडते हैं। बगाल के कई लोग इस घन्घे

की ओर अग्रसर होकर सिगार बनाने लगे हैं। किन्तु पजाव तथा दूसरे राज्यों में इस धन्वे का पर्याप्त स्कोप है।

वीड़ी की तरह इसे भी दो भागों में बाँटा जा सकता है —

१ रेपर (जिसमें तम्बाकू लपेटा जाता है)

२ रेपर में भरने का तम्बाकू।

जो तम्बाकू मीठी-मीठी सुगन्ध वाला होता है, प्रायः वही सिगार में भरने के काम में आता है और बाहरी तम्बाकू अर्थात् खोल भो वढिया तम्बाकू से बनाया जाता है। वढिया सिगार बनाने के लिये गुन्टूर का तम्बाकू सर्वश्रेष्ठ माना गया है। छाँटे हुये वढिया प्रकार के पत्ते सिगार बनाने में प्रयोग किये जाते हैं। एक छोटे से तख्ते पर गीले पत्तों को तनिक जोर से गोलाई में लपेट कर बाँध दिया जाता है और फिर उन पर अत्यन्त ही वढिया, सुन्दर और शुद्ध तम्बाकू का पत्ता लपेट दिया जाता है। इसके दोनों सिरे लेर्ड से चिपका दिये जाते हैं जिससे यह खुल न सके। सिगार में यह विशेषता होनी चाहिये कि यह पूर्ण रूप से ही जलता रहे और इसके रेपर में लचक हो। पीने में स्वादिष्ट और सुगन्धित हो। सिगार पचास-पचास की सख्या में लकड़ी के बक्सों में बन्द किये जाते हैं और गरम चैम्बरो में रख कर सुखा लिये जाते हैं। वहाँ से फिर निकाल कर छ मास तक स्टोर किया जाता है। और तत्पश्चात् बेचने के लिये मार्केट में लाया जाता है। ध्यान रहे सिगार नगे पड़े रहने से नष्ट हो जाते हैं।

सिगारों में सुगन्ध मिश्रण का प्रथम फार्मूला

कैस्करिल्ला आयल	२४० भाग
दालचीनी का तेल (Cinnamon Oil)	३६० "
वैनीला ऐसॅस १४ %	१२०० "
कोमरिन (Coumarin)	१६० "
ओटोरोज (Ottorose)	६० "
सन्दल वुड आयल (Sandal wood Oil)	१२० "
ब्राण्डी (Brandy)	६४० "
स्प्रिट रैक्टीफाइड (Sprit rectified)	६/२४ "

तैयार करने की विधि — एक-एक करके किसी शीशे के ढक्कन वाली बोतल अथवा ट्राम में स्ट्रिपट डाल कर सभी द्रव्य मिलाते जाये और व्याम को हिलाते जायें। जब सभी वस्तुएँ अच्छी प्रकार में घुल-मिल कर एक जान हो जायें, ढकना बन्द करके पन्द्रह दिनों के लिये (यदि हो सके तो एक मास के लिए) इस वर्तन को एक जगह रख दें। दिन में दो-तीन बार इसे हिला दिया करे। अन्त में पन्द्रहवें दिन अथवा एक मास के पश्चात्, जैसा सम्भव हो, इसे प्रयोग करे। अति उत्तम प्रकार की सुगन्ध बनेगी।

दूसरा फार्मूला

टिन्कचर वैंलेरीन	४ भाग
वाईट्रम ईथर	१ "
एल्कोहल	४० "
व्यूट्रिक एल० डी० हाईड	४ "
टिन्कचर वैंनीला	२ "
पानी	७७ "

विधि — सुगन्धयो को एल्कोहल में मिला कर पानी मिला दे और उपरोक्त विधि के अनुसार तैयार हो जाने पर प्रयोग करें। सिगारों को सुगन्धित बनाने के लिये यह उत्तम सुगन्ध है।

सिगारों के वजन

नं० १	७२० ग्राम
नं० २	६४० "
नं० ३	४५० "

न० एक के एक हजार सिगार तैयार करने में लगभग नौ किलो तम्बाकू लगता है, जिन में से दो किलो के लगभग रैपरो की तैयारी में लग जाता है।

चुरट बनाना

बर्मा में चुरट बनाने का घन्धा पर्याप्त उन्नति पर है और उनकी तैयारी में स्त्रियाँ भी काफी सख्या में भाग लेती हैं। साधारणतः इसकी दो किस्में तेज और हलकी ही चलती हैं। लका और हवाना प्रकार के तम्बाकू तेज चुरट बनाने के काम में लाये जाते हैं, जिन्हें अंग्रेज लोग अधिक पसन्द करते हैं और हल्के चुरट बर्मी लोग स्वयं प्रयोग करते हैं।

कुतरा किया हुआ बारीक बर्मी तम्बाकू फिलर के स्थान पर प्रयोग होता है, परन्तु रैपर अन्य प्रकार के तम्बाकू से बनता है। इसके बनाने की विधि लगभग सिगार तैयार करने जैसी ही है। इसमें सिर्फ मामूली अन्तर होता है परन्तु कुछ समय अपने हाथों से अर्थात् स्वयं करने से ही यह सब कुछ सीखा जा सकता है।

दमा के विलायती सिगरेट

दमा के रोगियों के लिये लाभकारी एक प्रकार के अस्थमा सिगरेट (ASTHMA CIGARETTES) योरुप से तैयार होकर भारत में आकर बिकते हैं, जो पीते-पीते ही दमा बन्द कर देते हैं। इन सिगरेटों में जो औषधियाँ डाली जाती हैं, वे सभी भारत की उपज हैं। इन्हें योरुप वाले बहुत सस्ते दामों पर मोल लेकर उनके सिगरेट बना-बना कर सोना (GOLD) बना लेते हैं। यदि ऐसे सिगरेट भारतवर्ष में ही बनने शुरू हो जायें तो भारत का अधिकतर धन भारत में ही रह सकेगा। इस प्रकार के सिगरेट तैयार करना कुछ कठिन कार्य नहीं है। तम्बाकू के अन्दर कुछ ऐसी जड़ी-बूटियाँ मिला दी जाती हैं, जो दमे को नष्ट करने का प्रभाव रखती हैं और फिर उस बूटियों मिले तम्बाकू को कागजों या पत्रों में लपेट करके सिगरेट बना लिये जाते हैं।

इन सिगरेटों के लिये 'गीदड' तम्बाकू प्रयोग होता है। इस 'गीदड' तम्बाकू को जगली तम्बाकू भी कहा जाता है। यह एक प्रकार की बूटी होती है, जो भारत तथा पाकिस्तान में अधिकता से पैदा होती है, परन्तु इसको कोई नहीं पूछता और यह व्यर्थ में ही नष्ट हो जाती है। यदि इससे दमा के सिगरेट बनाये जायें तो यह व्यर्थ नष्ट होने वाली बूटी बड़े काम आ सकती है।

और इससे काफी धन कमाया जा सकता है।

दमा के रोगियों के हितार्थ बनाई जाने वाली सिगरेटों में एक दूसरी वूटी भी काम में आती है। यह भी भारत में बहुत पैदा होती है। और पैदा होकर ऐसे ही नष्ट हो जाती है, परन्तु दमा के दौरों को नष्ट करने के लिये, व्यर्थ नष्ट हो जाने वाली यह वूटी रामबाण सिद्ध हुई है। यूनानी आयुर्वेदिक तथा एलोपैथिक दवाओं में किसी न किसी रूप में प्रयुक्त इस वूटी को खाँसी और दमा के रोगियों को खिलाया या पिलाया जाता है। अंग्रेजी में इस वूटी का बड़ा लम्बा-सा नाम है, जिसका अर्थ कठिनता से ही समझ में आता है। इसका अंग्रेजी नाम स्ट्रामोनियम (Stramoniam) है। भारतीय भाषा में इस वूटी को घतूरा कहते हैं।

तीसरी वस्तु जो दमा के सिगरेटों में काम आती है, वह भी भारत में ही पर्याप्त मात्रा में पैदा होती है। और यह है चाय के पत्तों का चूर्ण (सफूफ)। चाय की भारत में कमी नहीं। इसके अतिरिक्त कलमी शोरा, जिसको अंग्रेजी में पोटाशियम नाइट्रेट कहा जाता है, भी इन सिगरेटों में पड़ता है और यह भी प्रायः भारत में ही पैदा होने वाली वस्तु है। ऐनीसाई आयल अर्थात् सौफ का तेल भी इसका एक भाग है। इन्हीं सबके मिश्रण से दमा के बढ़िया सिगरेट बनते हैं, जिनके दो-तीन कश लगाने से ही दमा का रोगी लाभ प्राप्त करता है। कई फर्मों इन सिगरेटों की तैयारी में एक्सट्रैक्ट वेलेडोना, सोडियम आरसिनेट और घतूरा का एक्सट्रैक्ट प्रयोग करती है। कई बार टिक्चर वैनजीन (लोवान) भी इन सिगरेटों के तैयार करने में प्रयोग में लाया जाता है।

इन वस्तुओं को योरुप के व्यापारी भारत से बहुत ही कम दामों में मँगवा कर और इनसे अस्थिर सिगरेट बना कर अत्यन्त ऊँचे दामों पर बेचकर भारी लाभ प्राप्त करते हैं। क्यों न भारतीय जनता भी इस व्यापार से लाभ उठाये? फारमूला नीचे लिखा जाता है।

दमा सिगरेटों का फार्मूला

सफूफ लोविस्पा (जगली तम्बाकू के पत्तों का चूर्ण)

१२० ग्राम

„ स्ट्रामोनियम (घतूरा के पत्तों)

१२० ”

सफूफ चाय (चाय के पत्ते)	१२० ग्राम
„ पोटाशियम नाइट्रेट (कलमी शोरा)	१२० ”
ऐनीसाई आयल (सौफ का तेल)	१० वूदें
पानी	आवश्यकतानुसार

सिगरेट तैयार करने की विधि

कलमी शोरा को इतने उबलते हुए पानी में डालें, जिससे वह उसमें घुल जाये और फिर इसमें उपरोक्त वस्तुओं का सफूफ (चूर्ण) मिलाकर खरल करें। जब दवाइयाँ सूख जाये तो सौफ का तेल इसी मिश्रण में मिलाकर और दुबारा अच्छी तरह से घोटकर एकसार करके पौने तीन इंच चौड़े और चार इंच लम्बे टुकड़ों में लपेट कर सिगरेट तैयार कर ले। सिगरेट बनाने वाली कम्पनियाँ इसे बड़ी-बड़ी मशीनों द्वारा ही अन्य सिगरेटों की भाँति तैयार करती हैं। अब इन सिगरेटों का कोई बढिया-सा नाम चुनकर रख लें और उसी नाम से इसका व्यापार करके लाभ उठाएँ।

दमा के सिगरेटों के लाभ व प्रयोग विधियाँ

(१) इन सिगरेटों के पीने से दमा का दौरा रुक जाता है और रोगी को शान्ति मिलती है।

(२) सिगरेट तैयार करने के स्थान पर इस पाउडर का भी व्यापार किया जा सकता है। इस पाउडर को तम्बाकू के स्थान पर चिलम में भर कर हुक्का द्वारा पीकर लाभ उठाया जा सकता है। नाम और पैकिंग दिल को लुभाने वाले हो।

(३) इस सफूफ (पाउडर) को आग पर छिडक कर उसका धुआँ सूँघ लेने मात्र से ही दमे का रोगी शान्ति प्राप्त कर लेता है। अतः किसी भी रूप में इसका प्रयोग किया जाये, यह दमा के लिये गुणकारी ही सिद्ध हुआ है। और जो लोग सिगरेट न बनाना चाहें, वे इसका पाउडर तैयार करके ही इसके व्यापार से लाभ उठा सकते हैं।

अस्थमा सिगरेट बनाने की अन्य विधि

बेलाडोना के पत्ते	१ भाग
धतूरा के पत्ते (स्ट्रामोनियम लीन्ज)	१ ”
डी जी टेलस के पत्ते	१ ”
सेज के पत्ते (Sage Leaves)	१ ”
कलमी शोरा (पोटाशियम नाइट्रेट)	१५ ”
टिक्चर बेनजोइन (Tincture benzoin)	८ ”
उवाला हुआ पानी	२०० ”

विधि—चारो प्रकार के पत्ते उबलते पानी में डाल दे और कुछ उवाल आने पर आग धीमी कर दें और मिश्रण को धीरे-धीरे ठण्डा होने दें और छानकर टिक्चर भी मिला दे। अब इसमें चार इन्च लम्बे और पाँचे तीन इन्च चौड़े व्लाटिंग-पेपर (स्याही सोख कागज) अथवा फिल्टर पेपर के टुकड़े डाल कर चौबीस घण्टे पड़ा रहने दें। तत्पश्चात् कागज निकाल कर सुखा दें और उन्हें सिगरेटों की तरह लपेट कर सिगरेट तैयार कर ले।

दमा के सिगरेटों का तीसरा फार्मूला

एक्स्ट्रैक्ट स्ट्रामोनियम	४०० ग्राम
„ बेलाडोना	४०० ”
सोडियम आरसिनेट	१२५ ”

विधि:—सोडियम आरसिनेट को आवश्यकता के अनुसार पानी में घोलकर शेष वस्तुएँ भी इस मिश्रण में मिला ले और इसमें व्लाटिंग पेपर के टुकड़े काटकर डाल दे, जिससे वे सारा पानी सोखले। अब इन टुकड़ों को सुखाकर सिगरेट की तरह लपेट कर इसका व्यापार करे। इन सिगरेटों के दो चार कश लगाने से ही दमा के रोगी को शान्ति प्राप्त होती है और उसके दमे का दौरा कम हो जाता है।

अन्य सिगरेटें

दमा के सिगरेटों की तरह अन्य कई एक रोगों को लाभ देने वाले सिगरेट भी तैयार किये जा सकते हैं जैसे कि —

(१) तम्बाकू में नींद लाने वाली दवाइयाँ मिलाकर रोगी को सुलाया जा सकता है ।

(२) नज़ला, जुकाम को ठीक करने के लिये तम्बाकू में देशी या विलायती वस्तुएँ डाली जा सकती हैं और फिर उनसे सिगरेट बनाये जा सकते हैं ।

(३) सिर दर्द को दूर करने के लिये सिगरेट भी इसी नियम के आधार पर ही बनाये जा सकते हैं, इत्यादि ।

तम्बाकू से बनने वाली नसवारें (नास)

नसवार क्या है :—नसवार अर्थात् नास एक प्रकार का पाउडर (चूर्ण) होता है, जो मैदा की तरह महीन होता है । इसे तम्बाकू के पत्तों को पीसकर बनाया जाता है । नसवार (नास) चढ़ाने का रिवाज प्राचीनकाल से ही चला आ रहा है । इसका घुटनी भर पाउडर लेकर नाक के नथुओं द्वारा पूरा साँस खींचकर ऊपर चढ़ाया जाता है, जिससे तडा तड छीके आनी आरम्भ हो जाती है और इस प्रकार नज़ला, जुकाम, सिर दर्द आदि दूर हो जाते हैं । रुका हुआ बलगम छीके से ही समाप्त हो जाता है और इससे दिमाग हल्का हो जाता है । प्रायः सरदी, जुकाम, नज़ला, और सिर दर्द को भगाने के लिये ही इसे सूँघा जाता है परन्तु कुछ व्यक्ति नसवार चढ़ाने के आदी हो जाते हैं । ऐसे लोग इसे दिन में कई-कई बार सूँघते रहते हैं ।

नसवारों के प्रयोग करने का रिवाज अब सारे ससारे में ही हो गया है और आजकल तो नसवारें भी कई प्रकार के मसाले और सुगन्धियाँ डालकर तैयार की जाती हैं, जो दिमागी रोगों के लिए लाभदायक भी होती हैं, परन्तु यहाँ केवल तम्बाकू से तैयार होने वाली नसवारों (Snuffs) का ही वर्णन किया जायेगा ।

नसवार बनाने के मसाले

भारत के अतिरिक्त विदेशो मे भी ऐसी बहुत सी फर्मों है, जो इसी धन्वे की बदौलत धनवान् बन चुकी हे। घटिया, बढिया, सादा, और चिकनी कई प्रकार की नसवारे बनाई जाती है। उनकी तैयारी के लिये निम्न वस्तुओ की आवश्यकता होती है —

- १ तम्बाकू के पत्ते।
- २ तम्बाकू की तेज दुर्गन्ध दूर करने के पदार्थ।
- ३ नसवार सुगन्धित करने की सुगन्धें।
- ४ गाय का शुद्ध घी।
- ५ बुझा हुआ चूना।

मछलीपट्टम मे बनकर विकने वाली नसवार ससार प्रसिद्ध हे। मद्रास नसवार बनाने का सबसे बडा केन्द्र हे। वाराणसी और उडीसा मे भी यह तैयार की जाती है। बनारसी नसवार, यद्यपि थोडी तेज होती हे, परन्तु यह सुगन्धित होती है। उसकी अधिक माँग का कारण इसकी सुगन्ध ही है।

नसवारें बनाने की विधि

जैसा कि पहले लिखा जा चुका है, नसवार बनाने के लिये सबसे मुख्य वस्तु तम्बाकू है। तम्बाकू को कूट पीसकर ही नसवार बनाई जाती हे। बढिया नसवारो के लिये बढिया किस्म का तम्बाकू प्रयोग किया जाता हे और उसके भी बढिया पत्ते लिये जाते हैं। खराब पत्ते चुन-चुन कर बाहर निकाल दिये जाते हैं। मोटी-मोटी डन्डियाँ और दूसरी वस्तुयें भी पत्तो मे से छाँटकर दी जाती हे। तात्पर्य यह कि हर प्रकार से अत्यन्त साफ, बढिया तथा नर्म पत्ते इसके लिये चुने जाते हैं; परन्तु घटिया नसवार बनाने मे इस बात की कोई विशेष परवाह नही की जाती बल्कि डन्डियाँ, तम्बाकू का खाका व घटिया प्रकार का तम्बाकू सभी वस्तुये कूट-छान कर नसवार बना ली जाती है।

मद्रासी नसवारो को बनाने के लिये गुन्दूर का बढिया तम्बाकू प्रयोग किया जाता हे। यह भारतभर मे श्रेष्ठ तम्बाकू माना जाता है। यही कारण हे कि मद्रास

प्रान्त की नसवारें अति उत्तम होती है। गुन्दूर के अतिरिक्त हुगली प्रकार का तम्बाकू भी नसवारो मे प्रयोग होता है।

मद्रासी नसवारें इसलिए बढिया मानी जाती है क्योकि जो उनमे तम्बाकू प्रयोग होता है उसमे से तम्बाकू की दुर्गन्ध नहीं आती। नसवारे बनाने मे यह ध्यान अवश्य रखना चाहिये कि सर्व प्रथम तम्बाकू की दुर्गन्ध नष्ट कर दी जाए। इसके लिये कई साधन प्रयोग मे लाये जाते हैं। नसवारे दो प्रकार की होती हैं —

१—खुश्क नसवारें —

ये सूखी और पाऊडर जैसी नसवारे हैं और ये थोडी खुश्की पैदा करती हैं।

२—नम और चिकनी नसवारें —

नम और चिकनी नसवारो मे गाय का शुद्ध घी नसवार को चिकना करने के लिए प्रयोग किया जाता है। इस प्रकार की नसवारे खुश्की नहीं करती।

विधि—नसवारो की तैयारी के लिये सब से पहले बढिया पत्ते लेकर उन्हे निम्न मे से किसी एक घोल से नम किया जाता है —

१—साल्ट सॉल्यूशन [नमकीन पानी]

२—सादा पानी।

३—शीरा और पानी का मिला घोल

तम्बाकू गीला करने के लिये उपरोक्त घोलो मे से कोई एक घोल लेकर तम्बाकू के ऊपर छिडक दिया जाता है, जिससे यह भलीभाँति गीला हो जाये और फिर इस गीले तम्बाकू को कुछ दिनों के लिये किसी सुरक्षित स्थान पर रख दिया जाता है, जिससे पत्तो मे खमीर की क्रिया उत्पन्न हो जावे। जब वह क्रिया पूर्ण हो, जाती है और पत्ते सूख जाते हैं तो इस सूखे हुये तम्बाकू के ढेर को इकट्ठा करके इसमे से डण्ठल और मोटी रगे चुन-चुन कर अलग कर दी जाती है। डण्ठल और रगें अलग कर देने पर शेष रहने तम्बाकू के पत्तो को किसी लोहे की कडाही मे या बडे तवे पर डाल कर भून लिया जाता है। तम्बाकू के पत्ते को भूनने के लिये पर्याप्त सावधानी की आवश्यकता है, क्योकि थोडी सी ही अधिक गर्मी से पत्ते जल जाते हैं या उनका रंग भूरा हो जाता है, जो नसवार बनाने के लिये ठीक नहीं रहता। अतः गर्मी के कारण जो परिवर्तन होता है उसकी व्याख्या निम्न है :—

१—तेज आग से तम्बाकू जल कर कोयले सा काला हो जाता है।

२—गर्मी की कमी के कारण तम्बाकू ठीक नहीं भुनता और उसकी रगत मूरी हो जाती है।

३—ठीक आग लगने से पत्तो का रग चाकलेटी बन जाता है।

तम्बाकू को सेंक देने की क्रिया लगभग पौन घण्टे तक होती है। तम्बाकू ठीक प्रकार से पक गया है या नहीं, इसके लिये उसे थोड़ी सी मात्रा में पीसकर देख लेना चाहिये। यदि पिसा हुआ तम्बाकू मूरे रग का है तो उसे अभी और सेंक की आवश्यकता है और यदि उसका रग चाकलेटी है तो समझें कि यह ठीक भुन गया है। चाकलेटी रग होने तम्बाकू के नीचे से आग हटा देनी चाहिये क्योंकि तनिक भी अधिक आँच लग गई तो इससे तम्बाकू का रग काला पड़ जायेगा। अतः हर दशा में इस कार्य में सावधानी से काम करना पड़ता है। यदि तम्बाकू की दुर्गन्ध को पूर्णतः समाप्त करना हो तो उसमें भूनेते समय ही बुझा हुआ चूना मिला दिया जाता है। एक वार में डेढ़ सेर तम्बाकू के पत्तो को तो सुगमता पूर्वक भूना जा सकता है चूना की जो मात्रा इसमें डाली जाती है, वह एक छटाँक होती है। इस प्रकार जब तम्बाकू भुनकर तैयार हो जाता है तभी इससे नसवारें बनाई जाती हैं।

भुना हुआ तम्बाकू पीसने की क्रिया

यदि काम बड़ा हो तो इस भुने हुए तम्बाकू को मशीनों द्वारा पीस लिया जाता है। परन्तु थोड़ा काम होने की दशा में यह काम खरल या इमाम दस्तोमें हो सकता है। इसे सुरमे की तरह महीन पीसना चाहिये और पीसने की क्रिया पत्ते भुनने के तुरन्त पश्चात् आरम्भ कर देनी चाहिये। बड़े काम के लिये तम्बाकू के पत्ते भूने की क्रिया कई प्रकार से की जा सकती है जैसे ड्चठानुसार भट्टियाँ जादि बनाकर पत्ते भूने जा सकते हैं। पत्तो को खरलो में डालने से पूर्व महीन कर लेना आवश्यक है। इससे पत्ते शीघ्र ही पिस जाते हैं।

जब पत्ते पिस कर धूल की तरह बन जावें, तो उनको किसी मलमल के महीन कपड़े में छान लें और जो मोटा चूरा बचे उसे दुबारा खरल कर लेना

चाहिये । यहाँ तक कि सारा का सारा ढेर सुरमे-सा बारीक हो जावे । अब यह सादा नसवार तैयार है । इसमें भाँति-भाँति की सुगन्ध तथा मसाले डालकर इसे बढ़िया बनाया जा सकता है । सस्ती नसवार में सस्ती और मूल्यवान नसवार में अधिक मूल्य की सुगन्ध प्रयोग होती है ।

तम्बाकू की दुर्गन्ध दूर करना

तम्बाकू के पत्तों की दुर्गन्ध को दूर करने के लिये या पर्याप्त मात्रा तक कम करने के लिये तम्बाकू के भुने हुये तैयार पाउडर में केवडा और गुलाब की गाद, जो रूह केवडा या डत्र गुलाब बनाने के पश्चात् बच जाती है, इसी गाद को पाउडर में मिला देने से तम्बाकू की दुर्गन्ध दूर हो जाती है और वह सुवासित हो जाता है । कुछ निर्माता तम्बाकू में चूना मिलाने की क्रिया पत्तों के भुन जाने के पश्चात् करते हैं । अर्थात् भूने हुये तम्बाकू के पाउडर में चौबीस तोले पाउडर के भीतर— एक तोला चूना मिलाकर पीस लिया जाता है । इससे भी तम्बाकू के पत्तों की सारी तेजी तथा दुर्गन्ध नष्ट हो जाती है ।

नसवार में सुगन्ध मिलाना

नसवार में मिलाने के लिए वही सुगन्ध चुननी चाहिए जो तम्बाकू की गन्ध पर विजय पा सके । इसके लिए भाँति भाँति की सुगन्धियों को मिलाकर प्रयोग-किये गये हैं । परन्तु प्रायः सुगन्धियाँ तम्बाकू की गन्ध पर विजय पाने में असफल रही हैं । अतः सुगन्धियाँ ऐसे पाउडर में मिलाई जाएँ, जिसकी दुर्गन्ध पहले ही दूर कर ली गई हो । अतः सुगन्ध मिलाने से पूर्व यह अच्छी तरह देख ले कि इसमें (तम्बाकू में) से बचवू दूर हो चुकी है या नहीं । अतः जैसा कि ऊपर वर्णन हो चुका है, इसके लिए केवडे और गुलाब की गाद सर्वोत्तम हैं । तम्बाकू की गन्ध दूर करने के लिए प्रायः ३०० ग्राम पाउडर में ५ ग्राम गाद पर्याप्त है । प्रायः जो सुगन्ध नसवार (SNUFFS) में मिलाई जाती है, उनके उत्तम-उत्तम सूत्र नीचे लिखे जाते हैं—

१ कोमरीन (Coumarin)

१ भाग

२. लेवेन्डर आयल (Lavender oil)

१ "

३ बरगामोट आयल (Bergamot oil)	४ भाग
४ जरेनियम आयल (Geranium oil)	१ "
५ नटमेग आयल (Nutmeg oil)	१ "
६ दालचीनी का तेल (Cinamon leaf oil)	$\frac{1}{2}$ "
७ कैस्क्रीला आयल (Cascrilla oil)	$\frac{1}{2}$ "
८ वैनीला ऐसेस (Vanilla essence)	१ "

विधि — किसी शीशे के ड्राट वाली बोतल में ऐसेस वेनीला डालकर पुन एक-एक करके सभी सुगन्धियाँ इसमें मिलाते और हिला कर एक जान करते जावे। जब सभी सुगन्धियाँ मिल जाये, तो बोतल का मुँह ड्राट से अच्छी तरह बन्द करके इसे किसी अलमारी में पन्द्रह वीस दिन के लिये रख दे। बोतल को दिन में तीन-चार बार हिला दिया करे। इसके पश्चात् इसे प्रयोग में लाया जा सकता है। नसवार को सुगन्धित बनाने के लिए इस मिश्रण में से आवश्यकतानुसार सुगन्ध लेकर पहले नसवार के थोड़े से भाग में मिलाई जाती है और इसे छलनी से छान कर फिर इसको सारी नसवार में मिला दिया जाता है। इसके पश्चात् एक बार फिर सभी नास को मँदा छानने वाली छलनी से छान लिया जाता है।

पटचोली की सुगन्ध

नसवार में पटचोली, जिसे कि पान्डी भी कहते हैं, की सुगन्ध भी डाली जाती है। यह भारत में काफी पसन्द की जाती है। पान्डी के अतिरिक्त मुद्क (कस्तूरी) की सुगन्ध भी प्रायः प्रयोग की जाती है। पान्डी की सुगन्ध तनिक तेज होती है, अतः यह ध्यान रखना चाहिए कि इसे अधिक मात्रा में न मिलाया जाए। सुगन्ध के अति उत्तम मिश्रण का एक फार्मूला ऊपर दिया गया है, परन्तु इसमें अपनी इच्छा से सुगन्धियों की मात्रा कम अथवा अधिक करके एक नया मिश्रण तैयार करके नास के पाउडर में आवश्यकतानुसार मिलाया जा सकता है, परन्तु पान्डी की सुगन्ध साठ ग्राम नसवार में केवल एक बून्द ही पर्याप्त है। इसे इससे अधिक मात्रा में नहीं मिलाना चाहिए।

चिकनी नसवारें बनाना

भुने हुए तम्बाकू के पाँच भाग में एक भाग गाय का शुद्ध घी खरल करके मिलाया जाता है, जिससे नसवार गीली या चिकनी हो जाती है। कई फर्मों नसवार को सस्ता बनाने के लिए सोलह भाग नसवार में केवल एक भाग शुद्ध घी का प्रयोग करती है, जिससे नसवार सस्ती और घटिया बन जाती है। घी जितनी अधिक मात्रा में होगा, नसवार उतनी ही बढ़िया बनेगी।

नसवारें बनाने के उत्तम सूत्र

तैयार नसवार का पाउडर (हुगली तम्बाकू से बना)	६ किलो
बरगामोट आयल (Bergamot oil)	२५ ग्राम
मैन्थोल (Menthol) (सतपोदीना)	४-५ ,,

विधि —सब वस्तुएँ खरल करके अच्छी तरह मिला ले और इच्छानुसार छोटी छोटी डिब्बियों में पैकिंग करके व्यापार करे। इस नसवार के लेने से खुलकर छीके आती है और बलगम निकलकर नजला, जुकाम को आराम मिल जाता है।

सादा नसवार सूत्र नं० २

हुगली तम्बाकू का तैयार पाउडर	१ किलो
अर्क केवडा	१ २५ किलो

विधि —भुने हुए हुगली तम्बाकू के पाउडर को किमी खरल में डालकर उसमें तीसरा भाग केवडे का अर्क डाल दे और खरल करे, जिससे खरल करते-करते सारा पानी सूख जाए और केवल पाउडर शेष रह जाए, इस प्रकार तीन बार करें। जब अर्क समाप्त हो जाए और पाउडर रगड़ते-रगड़ते मैदा जैसा महीन हो जाय, तो किसी कपडे अथवा मैदा छानने वाली छलनी से छान ले और छोटी-छोटी सुन्दर शीशियों या टीन की डिब्बियों में पैक करके बेचे।

सूत्र नं० ३

मोतीहारी तम्बाकू का सफूफ

८० भाग

केवड का अर्क

३० „

ओटो खसखस (Otto of Khus ie vetivert)

१ „

तैयार करने की विधि —मुने हुए मोतीहारी तम्बाकू का चूर्ण अर्थात् सफूफ लेकर किसी खरल मे डाल कर उसमे दस भाग अर्क केवडा डाल दें और खरल करें । खरल करते-करते जब सभी अर्क सूख जाए तब दस भाग अर्क और डालकर खरल करके इसे भी सुखा ले । इसी प्रकार तीसरी बार शेष दस भाग अर्क भी खरल करके सुखा लें । तम्बाकू का पाउडर मैदा की भाँति हो जाने पर कपडे अथवा छलनी से छान लें और छोटी-छोटी सुन्दर शीशियो अथवा छोटी-छोटी डिब्बियो मे पैक करके व्यापार करके लाभ उठाये ।

मद्रासी नसवार

मद्रासी नसवार तैयार करने के लिए सर्वप्रथम बढिया गुन्दूर का तम्बाकू ले कर उसमे से मोटे-मोटे डण्ठल और मोटी-मोटी रगें अलग करके शेष पत्ते साफ कर लें । उन छाँटे हुए पत्ते को बारीक कुतर लें अर्थात् चूरा कर लें और पहले लिखे गए ढग से आग पर मून ले । मुनने पर इसका बारीक-बारीक पाउडर बनायें और आवश्यकता के अनुसार चूना मिला कर खरल मे रगडें, जिससे बारीक पाउडर मैदा की भाँति बन जाए । यह सादा नसवार होगी । अन्त मे इस सूखी नसवार के लिए सुगन्धियाँ और गाद आदि मिला लें । अब इसे बारीक मलमल के कपडे से छान लें । मद्रासी नसवार तैयार है । गीली नसवार बनाने के लिए इस नसवार मे घी उचित मात्रा मे खरल करके मिलाया जा सकता है । इसकी विधि पहले ही दी जा चुकी है ।

सुगन्धित मद्रासी नसवार का उत्तम सूत्र

तैयार सादा नसवार

४०० भाग

हिना का इत्र तेल वाला

६० „

इत्र केवडा आयली	६० भाग
पटचोली आयल (इत्र पान्डी)	४ „
वैटी वर्ट आयल (खसखस का इत्र)	२ „
मश्क फलोरा	८ „
मश्क अम्बरेट	८ „
रोज परफ्यूम	८ „
मन्थोल (सत्त पोदीना)	८ „
ऐमोनिया (नौसादर)	८ „

विधि—सभी सुगन्धो को एक जगह मिला लें और पहले थोड़ी सी नसवार मे मिलाकर खरल करें। इस सुगन्धित नसवार को थोप सभी नसवार मे मिला कर खरल करके एक जान करके कपडे से छान लें। अब इस नसवार को चिकना बनाने के लिए तीन सौ भाग से लेकर छ सौ भाग तक गाय का शुद्ध घी गरम कर के पिघलाकर इसतैयार नसवारमे खरल करकेमिला लें। जब सारा घी भली-भाँति नसवार मे मिल जाए, तो इसे तुरन्त ही डिब्बियो मे भरकर पैक करलें।

नोट —इस नसवार को सस्ता बनाने के लिए सुगन्धो की मात्रा आधी रखी जा सकती है।

पंजाबी नसवार

पंजाब वाले नसवार बनाने के लिए पहले पत्तो को सुखा कर उन्हें कुतर लेते हैं और रगो व रेखो सहित खरल मे डालकर इसका महीन पाउडर पीस लेते हैं। तत्पश्चात् पाउडर को दस-बीस दिन के लिए पानी मे भिगोकर रख देते हैं ताकि तम्बाकू का खमीर उठ जाए। फिर घूपमे रखकर उसे सुखा लेते हैं। जब यह पाउडर पूर्ण रूप से सूख जाता है और उसमे नमी नहीं रहती, तब इस सफूफ को लकड़ी की बनी ओखलीं मे कूटा अथवा पीसा जाता है और जब यह पाउडर सुरमे की तरह बन जाता है तो इसे किसी मलमल के कपडे मे से छान लेते है तत्पश्चात् उसमे चने का पाउडर, मक्खन या घी आदि मिलाते है और खरल मे खव अच्छी तरह रगड कर एक बार फिर कपडे मे से छान लेते हैं।

पैकिंग —किसी भी वस्तु का पैकिंग करना हो तो पहले वही वस्तु बाजार से मंगवाकर उसका पैकिंग देखें और जो पैकिंग आप को पसन्द हो उसी से मिलता-जुलता या अपने नये डिजाइन का अपने नाम से ही लेवल छपवाये। फिर शीशियो तथा डिब्बियो में बन्द करके और सुन्दर पैकिंग करके उसे बाजार में बेचे। प्रायः एक डिब्बी में एक सौ पच्चीस ग्राम से लेकर ढाई सौ ग्राम तक नसवार भरी जाती है। इसे ऐजेन्टों द्वारा बेचा जा सकता है।

पेशावरी नसवार का उत्तम सूत्र

तम्बाकू पेशावरी अथवा अन्य उत्तम तम्बाकू	३२०० भाग
गुलाब का अर्क शुद्ध	४०० ,,
केवड़े का अर्क शुद्ध	४०० ,,
कस्तूरी असली नेपाली	१ ,,
रुह केवड़ा	५ ,,
रुह गुलाब	५ ,,
गुलाब का इत्र	१ ,,
केवड़े का इत्र	१ ,,
पान्डी का इत्र	१ ,,
सोडा वाई कार्व (मीठा सोडा)	४० ,,
लाल रंग (थ्री आर) (R. R. R)	१० ,,
पोटाशियम परमैंगनेट	५ ,,

विधि—सबसे पहले तम्बाकू को गुलाब के अर्क और केवड़े के अर्क के छीटे देकर कूटते ओर पीसते जावे। जब भलीभाँति पिम जाये तब इसको सीमेट के साफ-सुधरे फर्श पर ढेर लगाकर बोरी, टाट अथवा कम्बल से ढाँप दे। इस कम्बल या बोरी के ऊपर कभी-कभी पानी का छिडकाव करते रहे ताकि तम्बाकू का खमीर उठ आए। दस दिन के पश्चात् इसे निकाल कर खूब वारीक मैदा की भाँति पीस लें। अब कस्तूरी को रुह में घोलकर अन्य सभी सुगन्धियाँ भी इसमें मिला दे। लाल रंग, सोडा वाई कार्व और पोटाशियम परमैंगनेट को थोड़े से पानी में घोल करके नसवार में घोट कर मिला दें। अन्त में सुगन्धों का मिश्रण मिलाकर खरल

करके एक जान करलें और तुरन्त ही डिब्बो मे वन्द करलें । यह बहुत ही उत्तम नसवार है, जिसको अच्छे भाव मे बेचकर काफी लाभ उठाया जा सकता है ।

कन्धारन नसवार

शुद्ध कन्धारी तम्बाकू का चूरा	३२०० भाग
चूना	१६० ,,
खार (सज्जी)	४० ,,
पानी	४०० ,,
पान्डी	२० ,,
जायफल	२० ,,
लौंग	२० ,,
बडी इलायची के दाने	२० ,,
दालचीनी	२० ,,
कस्तूरी (असली नेपाली)	१ ,,
रह केवडा	१० ,,

तैयार करने की विधि — (१) चूना को दो सौ भाग पानी मे किसी कनस्तर मे भिगो दे और चौबीस घन्टे पडा रहने दे ।

(२) सज्जी को कूटकर इसे भी किसी कनस्तर मे डालकर दो सौ भाग पानी मे भिगो दें और चौबीस घन्टे पडा रहने दे ।

(३) चौबीस घन्टे के पश्चात् न० १ व न० २ से ऊपर का पानी निथार कर अलग कर लें ।

(४) तम्बाकू को ओखली मे डालकर इसके ऊपर चूना और सज्जी के पानियो का छीटा देकर और अच्छी तरह पीसकर इसका खमीर उठा ले । खमीर उपरोक्त सूत्र मे दी गई विधि के अनुसार उठायें ।

(५) खमीर उठ जाने के पश्चात् इसमे पान्डी, जायफल, लौंग, बडी इलायची के दाने और दालचीनी को अलग-अलग खरल करके इनके मैदा जैसे चूर्ण बन जाने पर खमीरा तम्बाकू मे मिला दे और घोट-पीसकर एक जानकर ले ।

(६) कस्तूरी को रह केवडा मे खरल करके घोल लें और इसे तैयार नसवार मे मिलाकर खरल करके एक जान हो जाने पर तुरन्त ही डिब्बियो मे भर लें। यह नसवार वाजार मे अच्छे दामो मे विकती है।

नोट :—उपरोक्त विधियो के अनुसार आप थोडी बहुत अदला-वदली करके कई प्रकार की सस्ती अथवा महगी नसवारें तैयार कर सकते हैं।

सुरती, जरदा व किमाम बनाना

सुरती, जरदा और किमाम का बडा भाग तम्बाकू है और इनकी बनावट का नियम भी एक सा ही है। इन तीनों वस्तुओं को पान मे रख कर खाया जाता है। शौकीन स्वभाव के मनुष्य इन्हे अय्याशी के लिए प्रयोग करते हैं। लखनवी नवाबों, बनारसी रईसों और अन्य राजा-महाराजाओं मे तो इसका विशेष प्रचलन है।

उ० प्र०, म० प्र०, वगाल के प्राय प्रत्येक ही घर मे पान प्रयोग होता है। इसके साथ ही सुरती और जरदा की भी अधिक खपत रहती है। इनका मूल्य भी असाधारण है। अत इन राज्यों की कई फर्मों इनको बना-बना कर थोडे ही समय मे लाखों की स्वामी बन चुकी हैं। यह धंधा ऐसा है जो बहुत थोडे से धन से चालू किया जा सकता है और इस काम मे लाभ भी पर्याप्त है।

सुरती और जरदा में अन्तर

सुरती और जरदा यथार्थ मे एक ही वस्तु है। अन्तर यही है कि सुरती मे वीर्य गाढा और बलवान् करने की महँगी औषधियाँ प्रयोग होती हैं जबकि जरदा मे सस्ती। सोने-चाँदी के वर्क और बढिया प्रकार की कस्तूरी-केसर आदि तक सुरती मे डाले जाते हैं। यह जरदा की अपेक्षा महगे दामो मे विकती है।

सुरती तम्बाकू से बनाई हुई गोलियाँ होती हैं परन्तु जरदा को दानों या पत्तों के रूप मे ही रखा जाता है।

सुरती की गोलियों का रंग काला या नारंगी होता है और जरदा के दानों या पत्तों के रंगने के लिए कई प्रकार के मीठे, खाने वाले रंग प्रयोग किए जाते हैं अर्थात्

वे रग जो हलवाई मिठाइयो मे डालते है ।

सुरती की सुगन्ध भी कस्तूरी जैसी होती है, जो कस्तूरी की गाद या ओटो कस्तूरी के मिलाने से प्राप्त की जाती है ।

इन वस्तुओ की तैयारी मे मोतीहारी या हुगली किस्म का तम्बाकू प्रयोग किया जाता है । यह तम्बाकू बगाल मे पैदा होता है, परन्तु उ० प्र० का पूर्वी तम्बाकू, कोयम्बटूर का मीनायपलीम तम्बाकू, विलायती और कालकरीटा तम्बाकू भी इसके लिए अत्यन्त लाभदायक है । अत जो तम्बाकू पडता खाये, उसी को मँगवाकर सुरती और जरदा बनवाया जा सकता है । सुरती ओर जरदा बनाने मे भारत मे पूर्वी उ० प्र० सबसे आगे ह ।

सुरती तथा जरदा के मसाले

जैना कि पहले ही लिखा जा चुका है, सुरती और जरदा का बडा भाग तम्बाकू ही है, परन्तु उसे सुगन्धित बनाने के लिए भाँति-भाँति की सुगन्ध और मसाले इसमे मिलाये जाते हैं । इनमे सोने-चाँदी के वर्क, बनियाँ, जायफल, जावित्री, छोटी इलायची-केसर आदि के नाम लिए जा सकते है इसे सुगन्धित बनाने के लिए वनावटी सुगन्ध विशेष करके मुस्क (कस्तूरी) की सुगन्ध अधिक प्रयोग होती है । मसालो को कई वार भूनकर प्रयोग किया जाता है और फिर इनको पीस कर बरता जाता है । रगत के लिए लाल या काले रग भी मिलाने पडते हैं और गोलियो तथा जरदा पर सोने चाँदी के वर्क लगा दिये जाते हैं ।

मिलावटे—सुरती तथा जरदा मे किसी प्रकार की भी मिलावट नहीं करनी चाहिए क्योकि इनसे स्वास्थ्य पर कुप्रभाव पडता है । एक तो तम्बाकू ही बुरा प्रभाव डालता है और फिर इसमे मिलावट करना या भरती की वस्तुयें मिलाना तो किसी प्रकार भी अच्छा नहीं । सुरती और जरदा की तैयारी मे तो तम्बाकू के भी बढिया होने तक का ध्यान रखा जाता है इसमे से डण्ठल, मोटी डण्डियाँ और रेखे तो प्रत्येक अवस्था मे निकाल देने चाहिये, क्योकि यदि इनका भी सुरती मे प्रयोग किया जाये तो ये शरीर के भीतर हलचल कर देंगे और सिर दर्द भी होने लगेगा । अत किसी प्रकार की भी इसमे मिलावट न करें ।

विधि —तम्बाकू की क्वालिटी के चुनाव के पश्चात् उसके पत्ते अलग कर लें

और डण्ठल तथा मोटी रगे एक ओर कर दें। ये डण्ठल घटिया प्रकार के हुक्का तम्बाकू के बनाने के काम आ सकते हैं, व्यर्थ नष्ट नहीं होते।

जब डण्ठल और मोटी रगे तम्बाकू के पत्तों से जुदा कर लें तो इन्हें मैदा की तरह महीन पीस ले और कपड़े में से गुजार दें या मैदा छानने वाली छलनी से छान लें। तम्बाकू के इस सफूफ को तम्बाकू का खाका कहते हैं।

इसकी तेजी को दूर करने के लिए अब इस तम्बाकू के खाके को पानी में भिगो दें, जिससे खाका अच्छी तरह गीला हो जाय। मसालों को अलग-अलग भूनकर हर एक का ही सफूफ बना ले और कपड़े में से छान लें।

तम्बाकू के खाका और पिसे हुए मसालों को एक स्थान पर करके अच्छी तरह मिला लें और पानी की सहायता से गूँधकर मिश्रण को गोलियाँ बनाने योग्य कर लें पानी अधिक हो तो उसे आग पर रख कर गाढा कर लें और हाथ की सहायता से गोलियाँ बना लें।

जरदा तैयार करने की दशा में मोटे तार की छलनी लेकर उसके क्वाथ को रखे और उसे छलनी में डालकर जोरदार हाथों से मसलते जायें। ऐसा करके छोटे-छोटे दाने छलनी से नीचे के वर्तन में गिरा लें। अब ये दाने जरदा के दाने बन जायेंगे। इसको छाँह में रख कर सुखा लें। जरदा के दाने प्रायः मोटी चीनी के से होते हैं और सुरती की गोलियाँ काली मिर्च के बराबर रखी जाती हैं।

अन्य विधि

तम्बाकू के बढ़िया क्वालिटी के पत्ते लेकर किसी तामचीनी के वर्तन में खुले पानी में भिगो करके रख दें और बारह घण्टों के लिए भीगा रहने दें। बारह घण्टों के पश्चात् पत्तों को पानी से निकाल कर उनके डण्ठल व मोटी रगें और रेशे कंची से काट-काट कर अलग कर दें। अब पत्तों को जो कि पानी में भिगोने पर मुलायम हो चुके होंगे, जोर-जोर से हाथों से मसल-मसल कर महीन कर लें और कुछ और पानी डालकर लेई सी बना लें। मलमल के कपड़े में से छान लें जिससे तलछट कपड़े के ऊपर ही रह जायें—वर्तन में प्राप्त जल को तामचीनी के वर्तन अर्थात् चिलमची आदि में भरकर घूप में रखकर सूखने दें या घीमी आग देकर पानी उड़ा लें, जिससे क्वाथ गाढा हो जावे। अब उसमें मसाले मिलाकर गूँध लें

Hell

20/11/77
(१०४)

और गोलियाँ या क्रिस्टल दाने, जैसा कि पहले वर्णन हो चुका है, बना लें।

सुरती व जरदा में मसालों की मात्रा

प्राय एक सेर खाका तम्बाकू के लिए तीन छटाँक काला जीरा, एक छटाँक जायफल, तीन छटाँक धनिया, दो छटाँक छोटी इलायची के दाने और एक पाव गुलाब के फूल चाहिये, जिनमे मुश्क और अन्य सुगंधो को बढा कर उनकी गोलियाँ या क्रिस्टल बना लेते हैं। फिर उन पर पर या दानो पर सोने या चाँदी के वर्क चढा दिये जाते हैं, जिससे वे सुन्दर बन जाये। ऐसा करने से इनका मूल्य भी बढ जाता है।

सुरती तथा जरदा में रंग मिलाने की विधि

सुरती का प्राकृतिक रंग काला होता है। इसलिए इसे सुन्दर बनाने के लिए इसमे लाल रंग की मिलावट की जाती है। इस कार्य के लिए एडीवल ऐंडी लाइसन रंग मिलाना पडता है। सबसे अच्छा रंग सन्तरे का अर्थात् (Orange-Colour) है जो कि मिठाई बनाने वाले हलवाई अपनी मिठाइयो मे डालते हैं। इसे थोडे से पानी मे घोलकर इसमे मिला दिया जाता है और फिर कूटा जाता है, जिस से मिश्रण एकसार हो जाये।

दूसरी विधि

दूसरी विधि कत्थे का रंग देने की है, जो कि कत्थे का ऐक्स्ट्रेक्ट बना कर प्राप्त किया जाता है। इसकी विधि निम्न है—

सर्वप्रथम कत्था को पानी मे भिगो दिया जाता है और उसमे थोडा चूना भी मिला कर जोशन्दा बना लिया जाता है, जिससे अत्यन्त बढिया मटियाला-सा रंग प्राप्त होता है और यही रंग सुरती मे मिलाया जाता है।

सोने या चाँदी के वर्क चढ़ाना

सुरती की गोलियों या जरदा के दानों पर सोने-चाँदी के वर्क चढ़ाये जाते हैं। सुरती या जरदा पर जिस प्रकार के वर्क चढ़ाने हो उसी प्रकार का वर्क लेकर किसी थाली में फँला दे और वर्क के ऊपर गोलियाँ या दाने उँडेल दे। अब थाली को हाथों से, दोनों दोनों ओर से पकड़ कर धीरे-धीरे हिलाये। इससे गोनिया हिलने लगेंगी। ज्यों-ज्यों गोलियाँ वर्क के ऊपर घूमेगी, उसके टुकड़े होकर गोलियों पर चढ़ते जावेंगे। जब पहला वर्क समाप्त हो जाये तो थाली में दूसरा वर्क बिछा दें और फिर वैसे ही गोलियाँ हिला कर उस पर वर्क चढ़ाये। जब सब गोलियों पर एक समान वर्क चढ़ जायें तो और वर्क रखना बन्द कर दे और गोलियों को शीशियों में भर कर पैकिंग करके व्यापार करे।

नकली वस्तुओं से बचें—बाज़ार में सोने के वर्कों के स्थान पर सोना और तांबा मिले वर्क प्रायः चलते हैं, जिनमें तांबे की मात्रा अधिक होती है। ऐसे वर्क स्वास्थ्य को बिगाड़ते हैं। अतः वर्क किसी बड़ी फर्म से ही मूल लेने चाहिए ताकि बोखा न हो।

सोने की तरह चाँदी के भी नकली वर्क विकते हैं, जिनमें चाँदी नाम मात्र को भी नहीं होती। ऐसे नकली वर्क कलई या जस्त से बनाये जाते हैं। ऐसी नकली वस्तु कभी भी नहीं लेनी चाहिये, क्योंकि जब आपकी तैयार की हुई वस्तु ग्राहक को कोई लाभ नहीं करेगी, तो आगे वे आपकी वस्तु का प्रयोग छोड़ देंगे। इससे आपकी हानि होगी और सभी व्यापार ठप हो जायेगा।

सुरती और जरदा के लिए तम्बाकू का चूरा बनाना

तम्बाकू की पत्ती तैयार करने की सरल विधि यह है कि एक ऐसे स्थान पर, जहाँ धूप अच्छी तरह लगती हो, वहाँ सीमेंट अथवा पत्थरों के फर्श पर आवश्यकता-नुसार तम्बाकू को सूखने के लिए फँला दें। घण्टे भर में इसे एक-दो बार उलट-पलट भी दे, ताकि इसको अच्छी तरह धूप लग सके और यह सूख जाये। जब

तम्बाकू सूख जाये और हाथ मे पकड कर दवाने पर चूरा हो जाय तो मजदूर लगा कर या स्वय ही हल्के हाथो से इसका चूरा करले जब सभी तम्बाकू का चूरा बन जाये, तो इस चूरे का ढेर एक ओर लगा लें और । इसे छलनी मे छान लें । छानने से तैयार पत्ती छलनी से नीचे गिर जायेगी तथा बड़ी-बड़ी व मोटी-मोटी पत्तियाँ और डण्ठल आदि छलनी मे ही रह जायेगे । इन्हे अलग रख लें । अब इन मोटी पत्तियो और डण्ठलो को दूसरी वार हल्के हाथो से दबाकर चूरा बना कर छान ले । वार-वार यही विधि प्रयोग मे लाये । यह काम बड़ी सावधानी से करें क्योंकि जोरदार हाथो से दबा कर चूरा तैयार करने से खाका अधिक निकल आता है । जब पत्ती एक जैसी बन जाये तब छलनी से छान लें । अन्त मे डण्ठलो मे यदि कुछ भाग पत्तियो का लगा हुआ मिले तो इन्हे भी सुखाकर किनी टण्डे से पीटे ओर उलट-पलट करते जाये । इस प्रकार डण्ठल से भी तम्बाकू छूट कर चूरा बन जायेगा । इसे भी छान ले । अब केवल डण्ठल ओर बीच की मोटी नत्तो के टुकडे शेष रह जायेंगे, इन्हे इकट्ठा करके थैलो मे बन्द करले । ये काम पकाने मे प्रयोग किये जा सकते ह ।

छाने हुए तम्बाकू के चूरे मे से रवा अर्थात् वारीक पत्ती दूसरी छलनी से छान कर अलग कर ले । मोटी पत्ती को अलग थैलो मे भर ले और वारीक पत्तियो को १५० न० वाली छलनी से छान कर नास (खाका अथवा धुस) अलग करले । इस तरह तीन प्रकार का तम्बाकू प्राप्त होता ह ।

(१) मोटी पत्ती

(२) रवा

(३) धुस (नास या खाका)

इनमे से नास प्राय क्वाम तैयार करने के काम मे आता है । यह नास या खाका दानेदार तम्बाकू और मुश्की जरदा बनाने मे भी प्रयोग किया जाता है ।

छलनियाँ प्राय तीन चार प्रकार की होती है, जिनसे मोटा चूरा, रवा और धुस (खाका) आदि छाने जाते है । ऐसी छलनियाँ लोहे की जाली लेकर स्वय बनवाई जा सकती हैं । एक मीटर जाली के टुकड से प्राय दो छलनियाँ सुगमता से तैयार हो सकती है । ढाई क्विन्टल चूरा बनाने के लिए प्राय दो पुरुषो और २ औरतो की आवश्यकता होती है, जो एक दिन मे इतना चूरा बना लेते है ।

सुगन्धियां

सुरती, जरदा और क्वाम मे सुगन्धो का प्रयोग भी अधिक मात्रा मे होता है। सुगन्ध के विना इन्हें अपूर्ण ही समझना चाहिए। जरदा आदि का कामयाब होना अधिकतर सुगन्धि पर निर्भर करता है। इसके लिए जो इत्र प्रयोग मे लाए जायें वे एकदम शुद्ध और विना किसी मिलावट वाले हो। ये किसी अच्छी ओर प्रसिद्ध फर्म से खरीदने चाहिये। क्योंकि आजकल इत्रो मे भी मिलावट होती है।

सुरती बनाने का पहला फार्मूला

हुगली तम्बाकू	१ किलो ६२० ग्राम
मुश्क (कस्तूरी)	६ "
छोटी डलायची के दाने	६६ "
केवडा के फूल	१ "
केसर असली (कश्मीरी)	२४ "
जायफल	२४ "
पानी	आवश्यकतानुसार

तैयार करने की विधि — तम्बाकू के पत्तों से डण्ठल और रेशे दूर करके उनमे से ऊपर लिखे अनुसार वजन मे तम्बाकू लेकर एक घण्टे के लिए पानी मे भिगो दें और पानी को सुखा दे। पानी अधिक मात्रा मे न डाले। केवल इतना पानी डालें कि तम्बाकू गीघ्र ही सूख जाये। इस प्रकार चार-पाँच वार तम्बाकू पर पानी डाल-डाल कर सुखा लें। अन्तिम वार जब पत्ते सूख जाएँ, तो उनमे दूसरी वस्तुएँ भी कूट-पीस कर मिला दे और किसी पत्थर की खरल मे पानी की सहायता से सब वस्तुएँ पीसकर बारीक पाउडर का अवलेह तैयार करे और जब यह गोलियाँ बाँधने योग्य हो जाए, तब इसकी काली मिर्च के दानों के समान छोटी-छोटी गोलियाँ बना ले और छाया मे सुखा कर उनपर चाँदी के वर्क चढा ले। अब इन गालियोको किसी खुले मुँह के शीशे के वर्तन मे भर ले। अन्त मे इन पर छह ग्राम केसर का पाउडर छिडक कर और हिला-हिलाकर अच्छी तरह एक सार कर लें। बढिया सुरती की गोलियाँ तैयार हे, जिन के खाने से मन प्रसन्न होता है। दूसरे ये

गोलियाँ शारीरिक बल को बढ़ाने वाला टानिक भी हैं। इन्हें छोटी-छोटी शीशियों में पैक करके इनके व्यापार से अच्छा धन कमाया जा सकता है।

सुरती बनाने का दूसरा फार्मूला

हुगली तम्बाकू का तैयार किया सफूफ	१ किलो २८० ग्राम
पानी	५ किलो १२० ,,
जावित्री	१६ ,,
कस्तूरी की गाद	१ ,,

तैयार करने की विधि — पानी के चार भाग कर लें और इसका एक भाग तम्बाकू के खाका में डालकर इसे भिगो कर उपरोक्त विधि अनुसार सुखा लें। पुन दूसरा और तीसरा भाग पानी छिड़ककर उलटते-पलटते हुए सुखा लें चौथी बार जावित्री भी पीसकर कपड़े से छानकर इसमें मिला दें। कस्तूरी की गाद उस समय मिलाएँ जब मिश्रण का पानी पूरा न सूखे और इससे गोलियाँ बनाई जा सकें। इस समय इसकी काली मिर्चों के बराबर गोलियाँ बनाकर छाया में सुखा लें, ऊपर चाँदी के वर्क चढा दे और उत्तम पैकिंग करके व्यापार में लाभ कमाएँ।

सुरती बनाने का तीसरा फार्मूला

तम्बाकू का पाउडर	६६० ग्राम
केसर	६ ,,
अर्क गुलाब	६६० ,,
छोटी इलायची के दाने	६५ ,,
कस्तूरी की गाद	२ ,,
पानी	२ किलो ८८० ,,

सभी वस्तुएँ तोल करके लें और उपरोक्त विधि के अनुसार गोलियाँ तैयार करें।

(१०६)

सुरती बनाने का चौथा फार्मूला

मोतीहारी तम्बाकू	६६० भाग
पानी	३८४० ”
जावित्री	१२ ”
छोटी इलायची के दाने	४८ ”
बड़ी इलायची के दाने	४८ ”
कस्तूरी की गाद	३ ”
विधि — उपरोक्त सूत्र न० एक के अनुसार तैयार करके व्यापार करके लाभ हमाएँ।	

सुरती बनाने का पाँचवा फार्मूला

हुगली तम्बाकू	४ किलो
घनियाँ	४ ”
सौफ	१ ”
जीरा काला	१ ”
विधि.— डण्डलो और रग-रेशो से साफ किये हुए चार किलो तम्बाकू के पत्ते लेकर उनको थोड़ी सी धीमी आग पर भूनें और उसी प्रकार अन्य वस्तुओं को भी साफ करके आग पर भून लें। तब हर एक वस्तु को अलग-अलग खरल में पीसकर एकत्र कर लें और पानी की सहायता में गूंध करके आग पर चढाये। जब यह मिश्रण गोलियाँ बाँधने योग्य हो जाए तो इसकी गोलियाँ बना लें और छाया में सुखा कर इन गोलियों के ऊपर वर्क चढा लें। इसके बाद सुन्दर पैकिंग करके व्यापार करें।	

सुरती बनाने का छठा फार्मूला

वारीक पत्ती तम्बाकू	१० किलो
तम्बाकू का क्वाम	१० ”
बबूल का शुद्ध गोद	१० ”

लौंग	२५० ग्राम
छोटी इलायची के दाने	२५० "
बड़ी इलायची के दाने	२५० "
पान्डी	२५० "
जावित्री	२५० "
जायफल	२५० "
दालचीनी	२५० "
कत्था	२५० "
चूना	५०० "
मोटी तज	५०० "
काली मिर्चें	५०० "
केसर	५०० "
काला रग	६० "
कस्तूरी	१२५ "
इत्र केवडा	४ "
इत्र हिना	२५ "
इत्र पान्डी	१५ "
	७५ "

विधि — तम्बाकू की पत्ती को महीन पीसकर छलनी से छान ले और गोद ववूल को भी आवश्यकतानुसार पानी में घोल कर छान ले। अब इसमें तम्बाकू का क्वाम घोल दे। काला रग भी गोद के घोल में मिला दें। इस सारे मिश्रण में एक घडा पानी (दस-बारह किलो) का भर कर मिला दें और मिश्रण को अच्छी तरह हिलाकर एक सार कर ले।

तज को महीन पीसकर तम्बाकू की पत्ती के पाउडर में मिला दे और कत्था को उचित पानी में घोल कर आग पर चढायें। पक जाने पर मलमल के कपडे से छान ले। चूने को भी आवश्यकतानुसार पानी में घोलकर छान लें और अब दोनों के पानी को मिला ले। तम्बाकू के सफूफ में तज मिले हुए पाउडर को साफ किये हुए सीमेट के फर्श पर रखकर थोडा-थोडा करके यह पानी डालते जाये और जोरदार हाथों से पाउडर को मसलते जाये। जब सारा पानी मिल जाये तो उसे धूप में सुखा ले और सारे मसाले अलग-अलग पीसकर तथा मैदा जैसा पाउडर बना कर

इसमें भिलाते जायें। अब इस मिश्रण में गोद का पानी तीसरा भाग मिलाकर छाया में अच्छी तरह सुखा लें। यदि अभी कुछ नमी शेष हो तो छलनी में से छान लें। फिर इसमें गोद का तीसरा भाग पानी और मिला दे और मिश्रण को किमी कपड़े पर फैला करके सुखा लें। जब मिश्रण इस प्रकार का हो जाये कि उसकी गोलियाँ बाँधी जा सकें तो उसमें सुगन्ध डालकर और कूटकर इसकी गोलियाँ बना ले तथा मोते या चाँदी के बर्तन जो भी उचित समझे चढ़ाकर शीशे के बड़े अमृतवान में भर लें और व्यापार करें। ये बडिया प्रकार की सुरती की गोलियाँ बनेगी। जो इनका एक बार सेवन करेगा वह इनका स्थायी शौकीन हो जायेगा।

उपरोक्त फार्मूला के लिए तम्बाकू का क्वाम बनाना

तम्बाकू के पत्ते आवश्यकतानुसार लेकर एक देग में इतना पानी डालकर भिगोयें कि पानी तम्बाकू के पत्तों से दस बारह अंगुल ऊँचा रहे। अब उस देग को चौबीस घण्टों के लिये ढाँप कर रख दें, फिर आग पर चढ़ा कर उबालें। जब लगभग आधा पानी उड़ जाये, तो आग से नीचे उतार लें और ठण्डा होने पर किसी मल-मल के कपड़े से छान कर शीशे या चीनी के बने हुए अमृतवान में सुरक्षित रखें। फोग को, जो कि तम्बाकू छानने पर निकलेगा, उतना ही पानी डालकर फिर से चौबीस घण्टों के लिये रख दें। इसके बाद फिर आग पर चढ़ाकर आधा पानी जला दे। अब दोनों पानी मिलाकर तीन चार घण्टे पका रहने दें, जिससे मूल नीचे बैठ जाये। अब ऊपर के निचरे हुए साफ पानी को किसी कढ़ाही में डालकर आग पर चढ़ा दें और लकड़ी के चमचे से हिलाते रहे। जब वह पानी शर्वत के क्वाम की तरह पक जाये, तो आग से उतार लें और सुरक्षित रख लें। यह क्वाम उपरोक्त सूत्र में दिये गये वजन के अनुसार दस किलो मिलाये।

सुरती बनाने का सातवां फार्मूला

निपानी तम्बाकू की पत्ती
छोटी डलायची के दाने
कस्तूरी (मुश्क नेपाली)

१ किलो
२५ ग्राम
३ ,,

केसर (कश्मीरी असली)

२ ग्राम

केवडा का अर्क (केवडा जल)

२५ „

विधि —सर्व प्रथम निपानी तम्बाकू के डण्ठल आदि निकालकर उसे साफ कर लें। फिर तोलकर एक किलो पत्ती ले लें। किसी मिट्टी या चीनी मिट्टी के वर्तन में तम्बाकू डालकर उसके ऊपर ताजा मीठा पानी इतना डालें कि पत्ती डूब जाये। लगभग डेढ़ घण्टे तक पत्ती को पानी में पडी रहने दें। इस के पश्चात् पानी निकालकर फँक दें। इसी प्रकार कम से कम चार-पाँच बार तम्बाकू को धोना चाहिये। बाद में तम्बाकू की धोई और फूली हुई पत्ती को खरल में डाल कर उसी में इलायची के दाने भी मिला दें और उसे खूब पीस लें। पीसते समय केवडे का पानी तम्बाकू में छिडकते रहे। इसके अनन्तर थोड़े से केवडे के जल में केसर और कस्तूरी को घोटकर तम्बाकू की लुग्दी (मिश्रण) में मिला दें। अन्त में छोटी-छोटी गोलियाँ बनाकर छाया में सुखाकर इन पर सोने के वर्क चढा लें।

इन गोलियों को काँच के चौड़े मुँह की शीशी में बन्द करके रख दे अथवा पन्द्रह-पन्द्रह ग्राम की छोटी-छोटी पेचदार ढकने वाली चौड़े मुँह की शीशियों में भर कर और शीशी पर सुन्दर लेवल लगा कर इनको बाजार में बेचें। यह बहुत ही लाभदायक घन्धा है जो कम से कम पूंजी लगाकर भी चालू किया जा सकता है और लाभ अधिक से अधिक दे सकता है।

सुगन्धित सुरती का आठवां फार्मूला

तम्बाकू के पत्ते बढ़िया	१ किलो
केसर	०५ ग्राम
जावित्री	२५ „
छोटी इलायची के दाने	२५ „
मुञ्क (कस्तूरी)	३ „
इत्र (इच्छानुमार)	४ „

केवडा जल

आवश्यकतानुसार

सुरती तैयार करने की विधि —तम्बाकू के डण्ठल अलग करके केवल पत्तियों को एक किलो तोल कर, एक किलो पानी में भिगो रखे। इसके पश्चात्

इस जल को गिरा कर नया पानी भर दें। पुन ऐसा ही करे ओर इसी प्रकार तीन-चार बार पानी बदलें। अन्त में पत्तियों को निकाल कर केसर, मुद्ग, जावित्री और इलायची के दानों के साथ केवडा जल में खूब खरल करके पीस लें और उपरोक्त तम्बाकू में मिलाकर खूब घोटें। जल यह मिश्रण गोलियाँ बाँधने योग्य बन जाये, तो छोटी-छोटी गोलियाँ बनाकर धूप में रखकर सुखा लें और अन्त में इन गोलियों पर चाँदी अथवा सोने के बर्क चिपकाकर शीशियों में पैक करके व्यापार करे। ये गोलिया अति उत्तम क्वालिटी की हैं। इनको शौकीन लोग पान में रखकर खाते हैं।

सुगन्धित सुरती का नवां अन्तिम फार्मूला

तम्बाकू के पत्ते (बढ़िया)	१ किलो
केवडे का जल	२½ किलो
जावित्री	२५ ग्राम
जायफल	२५ "
छोटी इलायची के दाने	२५ "
लौंग	१२ "
हिना का इत्र	३ "
सन्दल का इत्र (सन्दल वुड आयल)	४ "

तैयार करने की विधि —तम्बाकू के उण्ठल पृथक करके एक किलो वजन की पत्तियाँ लेकर केवडे के बर्क के साथ किसी कलईदार बर्तन में पकावे। जब एक किलो पानी रह जाये, तब उसे उतार कर छान लें और छाने हुए काढ़े को फिर आग पर चढाकर पकने दें। जब अधिकांश पानी सूख जाये, तब आग से उतार कर ठंडा कर लें और उसमें मसाले छोड़ कर चटनी की भाँति पीसकर बारीक कर ले। अन्त में सुगन्ध मिलाकर उसकी गोलियाँ बना लें और सुखाकर इन गोलियों पर सोने या चाँदी के बर्क चिपका दे। ये गोलियाँ भी पान में रखकर खाई जाती हैं, जिससे पान अति स्वादिष्ट बन जाता है। इनके व्यापार से भी अधिक लाभ प्राप्त होता है।

सुगन्धित जरदा बनाने के गुप्त भेद

जरदा दो प्रकार का होता है। एक क्वाम के रूप में और दूसरा क्रिस्टलॉट के रूप में। इन दोनों की ही काफी माँग है। सूत्र नीचे दिये जा रहे हैं—

दानेदार जरदा बनाने की सफल विधि

तम्बाकू बढिया महीन पत्तो वाला	५ किलो
तम्बाकू का क्वाम शुद्ध	५ ,
कीकर (बबूल)की गोद	५ ,,
लौंग	१२५ ग्राम
जायफल	१२५ ,,
हरी इलायची के दाने	१२५ ,,
दालचीनी	१२५ ,,
बड़ी इलायची के दाने	१२५ ,,
पान्डी	१२५ ,,
जावित्री	१२५ ,,
काली मिर्च	२५० ,,
मोटी तज	२५० ,,
चूना	२५० ,,
कत्था	२५० ,,
काला रग	६२ ,,
कस्तूरी (नेपाली)	१३ ,,
इत्र हिना	६ ,,
इत्र पान्डी	३ ,,
इत्र केवडा	१४ ,,
केसर (कश्मीरी बढिया)	३० ,

विधि — (१) तम्बाकू की पत्तियों को डण्ठलो और मोटे रग-रेशो से पीछे लिखी विधि के अनुसार साफ करके, इसका महीन पाउडर तैयार करे और मैदा

छानने वाली छलनी में से छान लें ।

(२) कीकर (ववूल) की साफ गोद को पीसकर इसे आवश्यकता के अनुसार पानी में धोलकर कपड़े में से छान लें ।

(३) काले रंग को (छानने वाला काला रंग) कीकर के गोद में धोलकर उसे दोबारा छान ले ।

(४) रंग मिले कीकर के गोद के धोल को तम्बाकू के क्वाय (काढ़े) में मिला दे और डममें शुद्ध जल मिलाकर एकसार करके रख ले ।

(५) तज को मैदा की तरह महीन पीस कर उसे तम्बाकू की पत्ती के पाउडर न० १ में मिला दें ।

(६) कत्था को आवश्यकतानुसार पानी में धोलकर आग पर पका कर किसी शुद्ध माफ मलमल के कपड़े से छान ले ।

(७) चूने को भी आवश्यकतानुसार पानी में धोलकर के छान लें ।

(८) कत्था और चूने के छने हुए पानी को एकत्र करले ।

(९) पाँच न० की वस्तुओं अर्थात् तज और तम्बाकू की पत्ती के पाउडर को सीमेंट के पक्के साफ फर्श पर ढेर करे और उसमें न० आठ के चूने, कत्थे वाले पानी को मिला कर पाउडर को जोरदार हाथों से मसल-मसल कर आटे जैमा गूंध लें और धूप में फैलाकर सुखा ले ।

(१०) लौंग, दालचीनी, जायफल, दोनों इलायची के दाने, जावित्री, पान्डी और काली मिर्चों को अलग-अलग खरल में पीस कर एकत्र करले ।

(११) तम्बाकू के गूंधे हुए और सूखे हुए मिश्रण को पीसकर पाउडर बनाले और उसमें दस न० वाली सारी वस्तुयें मिला दें ।

(१२) गोद के पानी को तीन समान भागों में बाँटे और एक भाग लेकर न० ग्यारह के मिश्रण सफूफों में मिलाकर गूंध लें और छाया में सुखाले । यदि अभी कुछ नमी हो तो मोटी छलनी में से निकाल लें और इस मिश्रण में गोद के धोल का दूसरा भाग मिलाये और पहले की तरह क्रिया करे । अन्त में इसके सूखने पर गोद के धोल का तीसरा भाग भी मिलाकर मिश्रण को एकसार करके धूप में सूखने के लिए फैला दें । जब इसमें कुछ नमी शेष हो तो उसे मोटी छलनी में से गुजार कर दाना बना ले और तब धूप में सूखने दें ।

१३ तैयार किये हुये जरदा के दानों को उलटते-पलटते रूहे ताकि ढेले न बन

जाये। जब सारे क्रिस्टल (दाने) सूख जायें तो प्रत्येक प्रकार की सुगन्धि इस पर छिड़क दें और दानो को किसी कढ़ाही में डालकर इस प्रकार हिलायें जैसे हलवाई चनो पर चीनी चढ़ाने के लिये करते हैं। इस प्रकार सारे दानो में सुगन्ध बस जायेगी। इस मिश्रण को हाथों से मसलकर भी सुगन्ध मिलाई जाती है।

१४ इस तैयार किये हुए जरदा के दानो को खुले मुँह वाले बर्तन में भर कर मुँह ढककर रख दें। यह बढिया प्रकार का (दानेदार) जरदा तैयार होगा। जो इसे एक बार प्रयोग करेगा, फिर बार-बार खायेगा और आपके स्पेशल ब्रान्ड वाले जरदा को ही पूछता हुआ आयेगा।

१५ यह जरदा काफी सस्ता पड़ता है। इसे और सस्ता बनाने के लिये सुगन्धों की मात्रा में भी कमी की जा सकती है या घटिया प्रकार की सुगन्धों भी प्रयोग की जा सकती हैं।

१६. तम्बाकू के क्वाम की विधि वही है, जो पहले सुरती के तैयार करने में लिखी जा चुकी है। उसी विधि के अनुसार ही यह क्वाम भी बनाया जा सकता है।

दानेदार जरदा का सस्ता मिश्रण

हुगली तम्बाकू	१ किलो
पानी	४ किलो
कस्तूरी की गाद	१३ ग्राम
चाँदी के बर्तन	आवश्यकतानुसार

विधि:—तम्बाकू के सफूफ को किसी मिट्टी के बर्तन में डालकर पानी मिला कर आग पर पकाये। जब पानी केवल ढाई सौ ग्राम के लगभग रह जाये, तो आग से उतार कर छान लें और छने हुए पानी को धूप में रखकर सुखा लें। जब इसमें थोड़ी सी नमी शेष हो तो किसी मोटी छलनी से गुजार कर दाना बना लें और जब दाने बिलकुल सूख जावें तो उन्हें रगदार बना लें और कस्तूरी की गाद मिलाकर सुगन्धित कर लें। अन्त में सूखने पर चाँदी के बर्तन लगा लें। अत्यन्त सादा फार्मूला है।

(११७)

केसरी जरदा बनाना

मोतीहारी तम्बाकू	१० किलो
पानी	४ "
केसर (कश्मीरी)	५० ग्राम
गाद (कस्तूरी)	१३ "

विधि:—उपरोक्त विधि के अनुसार दाना बना कर केशर को थोड़े से पानी में धोल कर रगीन बना लें और उन्हें छाया में सुखा कर कस्तूरी की गाद से सुगन्धित कर लें। फिर आवश्यकतानुसार ऊपर सोने या चाँदी के वर्क चढ़ा कर पैकिंग करके व्यापार करें।

मसालेदार सुगन्धित जरदा

हुगली तम्बाकू	१ किलो
काला जीरा	१ "
जावित्री	१ "
जायफल	१ "
पानी	४ "
कस्तूरी की गाद	२०० ग्राम

विधि:—उपरोक्त विधि के अनुसार तम्बाकू में पानी मिलाकर उसका एक्सट्रैक्ट प्राप्त करके उसमें मसाले पीस कर मिला दें। मसाले मैदा जैसे महीन हों। सूख जाने पर इसे छलनी से गुजार कर दाना बना लें और रगदार करने के लिए रगीन पानी से गुंथ लें।

रंग तैयार करने की विधि

खाने वाला मीठा रग	३० ग्राम
पानी	३ किलो

विधि—रग को पानी में धोलकर किसी साफ मलमल के बस्त्र से छान लें

और उसमें से आवश्यकतानुसार मात्रा निकाल कर रग चढाते समय प्रयोग करें।

खाने वाले तम्बाकू (जरदापत्ती) का फार्मूला

तम्बाकू का क्वाम (तैयार)	३० किलो
मोटी तज का सफूफ	४ "
पत्थर का चूना	४ "
ववूल का गोद	३० "
बडी इलायची के दानो का चूर्ण	२ "
लौंग का चूण	१ "
छोटी इलायची के दानो का महीन चूर्ण	१ "
काली मिर्चों का मैदा जैसा चूर्ण	३ "
जायफल का मैदा जैसा चूर्ण	३ "
जावित्री का मैदा जैसा चूर्ण	२५० ग्राम
'पान्डी के पत्ते का मैदा जैसा चूर्ण	२५० "
दालचीनी का मैदा जैसा चूर्ण	४ किलो
काला रग (मीठा खाने वाला)	२५० ग्राम
लाल रग (R-R-R)	६० "
कस्तूरी नेपाली	६ "
इत्र पान्डी	२५ "
इत्र गुलाब	२५ "
इत्र हिना	२५ "
इत्र केवडा	२५ "
रह इलायची	२५ "
लोवान का चोआ	२५ "
केसर कश्मीरी	५० "
रह गुलाब	१२५ "
सन्दल चुड आयल	१२५ "
रह केवडा	१२५ "

रुशा आयल	२५ ग्राम
इत्र की गाद	२ किलो
केवडे का अर्क	४ बीतल
गुलाब का अर्क	५० ग्राम
तम्बाकू का चूरा साफ कत्था	१ क्विन्टल २ किलो
कत्था के लिए पानी	२० "
चूना के लिए पानी	२० "
गोद आदि के लिए पानी	आवश्यकतानुसार

तैयार करने की विधि—पहले लिखी हुई विधि के अनुसार तैयार किया हुआ तम्बाकू का एक क्विन्टल साफ चूरा लेकर पुनः धूप लगवा ले। कत्था को बीस किलो पानी में भिगोकर घोल ले। इसे आग पर रखकर पकाये। पकने पर कपडे से छान लें। चूना को अलग बर्तन में बीस किलो पानी में भिगो दें। और छानकर कत्था के पानी में मिला दें। इस मिश्रण में चालीस किलो पानी और डाल दें। साथ ही लाल रंग भी इसमें घोल कर एक बार फिर इस घोल को मलमल के कपडे से छान लें।

तम्बाकू की पत्ती में तज का मैदा जैसा महीन चूर्ण बनाकर अच्छी तरह से मिला दें। इसे किसी साफ-सुथरे सीमेट के फर्श पर डालें। इसमें चूना, कत्था और लाल रंग के घोल वाला पानी धीरे-धीरे और हाथों से अच्छी तरह मसल-मसल कर मिलाएँ और एक स्थान पर ढेर लगाकर रख दें। थोड़ी देर पश्चात् इस पत्ती को दोबारा हाथों से इतना मलें कि सभी वस्तुएँ एक जान हो कर पत्ती का रंग एक जैसा हो जाये। अब इसको धूप में सुखा कर वीरो में भर लें।

गोद को महीन पीसकर पानी में घोलकर कपडे से छान लें। इसी में काला रंग मिलाकर तीस किलो तम्बाकू में क्वाम मिला दें और लगभग अस्मी किलो पानी भी डालकर एक ओर रख दें।

प्रत्येक वस्तु का मैदा जैसा चूर्ण तैयार करके इनमें तम्बाकू की पत्ती का चूर्ण अच्छी तरह से मिला दें। और गोद का जो घोल बना पडा है, उसमें से तीनरा भाग लेकर इसमें मिला दें। अब इसे हाथों से अच्छी तरह मलें, ताकि सारी पत्ती पर गोद

एक सार चढ जाये और पत्ती मे चमक आ जाये । इसे धूप मे सुखाकर दूसरी बार फिर गोद का एक तिहाई भाग मिला कर हाथो मे मल-मल कर चढा दें और धूप मे पुन इसे सुखा ले । सूख जाने पर शेष गोद का पानी भी मिलाकर और मलकर धूप मे सूखने के लिये रख दे । जबकि अभी कुछ तरी (नमी) बाकी हो, तो मोटे छेंदो वाली छलनी मे से इसे छान ले । कस्तूरी और केशर को गुलाब और केवडे के अर्कमे खरल करके मिला लें । अब इसमे अन्य सभी सुगन्धियाँ भी मिला दे । इन्हें पत्ती के ऊपर छिडककर जोरदार हाथो से मल-मलकर एकसार करके पुनः छलनी से छानकर किसी बर्तन मे बन्द कर दे ताकि सुगन्ध उडने न पाये । यह एक बहुमूल्य और सबसे उत्तम प्रकार की पान मे रख कर खाई जाने वाली पत्ती है । इसे अमीर लोग बहुत पसन्द करते हैं । यह एक ऐसा रहस्य है, जो मुफ्त मे पेश किया गया है ।

मुश्की जरदा बनाना

तम्बाकू की तैयारबारीक पत्ती	२० किलो
तज मोटी	१ ”
काली मिर्च	$\frac{1}{2}$ ”
बडी इलायची के दाने	२५० ग्राम
पिप्पली	६० ”
कत्या	३७५ ”
चूना	$\frac{1}{2}$ किलो
काला रग	६० ग्राम
पानी	आवश्यकतानुसार

विधि : आवश्यकता के अनुसार पानी लेकर इसमे रग को घोल ले । चूने और कत्ये को भी आवश्यकता के अनुसार पानी मे अलग-अलग घोलकर छान ले तथा कत्ये के पानी को आग पर पका ले । अन्य मसालो को मैदा की तरह पाउडर बना लें और इनको तम्बाकू की पत्ती मे मिला दें । कत्या, चूना और रग का पानी मिलाकर तम्बाकू की पत्ती मे डालकर एक जान कर लें । ऐसा करने से पत्ती रंगदार हो

जायेगी। इसे चार-पाँच घण्टा के लिये पड़ा रहने दे। फिर जोरदार हाथों से रगड़ें और मले ताकि मिश्रण एकसार हो जाये। अब इसे धूप में फैलाकर सुखा लें।

जायफल	$\frac{1}{2}$ किलो
जावित्री	१२५ ग्राम
लौंग	$\frac{1}{2}$ किलो
बडी इलायची के दाने	२५० ग्राम
तेजपात	२५० " "
सुगन्धिवाला इत्र	६० " "
उशवा मगरबी	६० " "
दालचीनी	$\frac{1}{2}$ किलो
पान्डी के पत्ते	२५० ग्राम
खोलञ्जाँ	२५० " "
छडेला	६० " "
नागर मोथा	६० " "

उपरोक्त सभी वस्तुओं का अलग-अलग मैदा जैसा पाउडर तैयार करके मिला ले। पन्द्रह किलो गोद ववूल सफेद (बम्बई गोद) लेकर मशीन द्वारा पाउडर बनवा ले और इसमें आवश्यकता के अनुसार पानी मिलाकर घोल ले। इसीमें पन्द्रह किलो के लगभग क्वाम मिला दे। फिर इसे छान ले। साठ ग्राम काला रंग भी पानी में घोल ले व कत्था और चूने से रगदार बनाई हुई तम्बाकू की पत्ती में गोद का घोल और क्वाम का मिश्रण मिलाकर दोनों हाथों से मलते जायें। मसाले को भी रंगदार पत्ती में मिला दें। यह कार्य दो-तीन बार करना पड़ता है, जैसा कि पहले गोद का घोल पत्ती पर चढाने की विधि में इससे पहले वाले सूत्र में लिखा जा चुका है। ऐसा करने से तम्बाकू पर पालिश होकर चमक आ जाती है। अन्त में उपरोक्त विधि के अनुसार इसका दाना बना ले। यह सादा खरदा तैयार है। अब इसमें सुगन्ध का मिलाना मात्र शेष रह जाता है।

सुगन्ध मिलाना

इत्र हिना	३६ ग्राम
इत्र केवडा	३६ "
इत्र पान्डी	६ "
इत्र खस मूसा नगर	३ "
मश्क के एल	४ "
मश्क चीफनट	४ "
गाद	६ "
केसर	२५ "
सैफ रोल	१५ "
चोया नख	१२ "
मश्क एम्ब्रेट	८ "
मश्क जाईलोल	४ "
अर्क गुलाब	३ बोतल
अर्क केवडा	३ "

सूखी सुगन्धो के पाउडर बना ले, केसर को अर्क मे घोल लें और सभी सुगन्धो को भी अर्क मे मिला लें। अब इस सुगन्धित मिश्रण को जरदा पर चढा लें। तैयार होने पर खुले मुंह के शीशे के कन्टेनरो मे भर ले।

यदि इनको सुन्दर बनाना हो तो चाँदी के बर्क चढा ले। व्यापार के लिए छोटी-छोटी शीशियो मे पैक करके बाजार मे भेजें।

खाने वाले तम्बाकू के लिए ऐसैन्स

रम (शराब) (Rum)	६०० ग्राम
एक्सट्रेक्ट मुलहटी (Ext Glycyraniza Liquid)	२०० "
कैरावे आयल—जीरा की सुगधि (Oil caraway)	७० "
ओरेंज आयल (Orange oil)	३० "
फीनल ईथाइल ब्लैरीनेट	२० "

ऐनीथोल (Anethol) ३० ग्राम

कौमरीन (Coumarin) ५० "

विधि —सभी प्रकार की सुगन्धों को एक-एक करके रम में मिलाते जाएं और हिलाते जाएं। जब सभी सुगन्धियाँ डाल चुकें तो वोतल का मुँह शीशे की डाढ़ लगाकर बंद करके पन्द्रह दिनों के लिये किसी अलमारी में रख दें परन्तु रोजाना दिन में दो-तीन बार वोतल को अच्छी तरह से हिला दिया करें। इसके पश्चात् इसे प्रयोग करें।

तम्बाकू के क्वाम तैयार करना

क्वाम की बढ़िया व सस्ती विधि—

क्वाम तम्बाकू	३०० ग्राम
जायफल	२४ "
जावित्री	१२ "
कस्तूरी	१ "
इत्र केवडा	३ "
रुह केवडा	१५० "
रुह गुलाब	१५० "
काली मिर्च	३० "
दालचीनी	१२ "
छोटी इलायची के दाने	६० "
लौंग	१२ "
केसर	१५ "
पिपरमेंट	६ "
इत्र गुलाब	३ "
चाँदी के वर्क	दो दफतरी

विधि —काली मिर्च, इलायची दाना, लौंग, जायफल, दालचीनी व जावित्री को अलग-अलग पीसकर कपड-छान करके तम्बाकू के गरम क्वाम में मिला दें और अच्छी तरह घोटकर एक सार कर लें। जब मिश्रण ठंडा हो जाये, कस्तूरी, केसर,

रुह गुलाब, केवडा मे खरल करके पिपरमेंट तथा अन्य सुगन्धियाँ उसमे मिला दें और इस प्रकार मिलायें, जिससे सब पदार्थ एक जान हो जायें। तत्पश्चात् चाँदी के वर्क लगाकर सुरक्षित रखें।

शौकीन स्वभाव वाले इसे पान मे रखकर प्रयोग करते हैं, अर्थात् खाते हैं। बाजार मे इसका भाव लगभग दस ग्राम का चार रुपये है। अत इसके व्यापार मे लाभ का पर्याप्त स्कोप है।

खाद्य तम्बाकू का सादा मिश्रण

बढिया क्वालिटि के पत्ते	४० किलो
कत्था बढिया	१ "
चूना	२ "
पानी	२० "

विधि — (१) कत्था को आधे पानी मे घोलकर आग पर उवाल ले और छान ले।

(२) शेष आधे पानी मे चूना घोलकर छान लें।

(३) एक तथा २ न० के पानी एक जगह मिला लें और उसमे ही तम्बाकू के पत्तो को भिगो दें। इन्हे इस प्रकार भिगोयें कि ये सब पानी को सोख लें, यहाँ तक कि पत्ते पानी चूस कर सूख जाये।

(४) इन सूखे पत्तो को पीसकर पाउडर तैयार कर ले। खाद्य तम्बाकू तैयार है।

(५) इस सादा खाद्य तम्बाकू को मुश्क अर्थात् नकली कस्तूरी की सुगन्ध देकर सुगन्धित किया जा सकता है।

सुगन्धित खाद्य तम्बाकू की बढिया विधि

पूर्वी तम्बाकू बढिया	१ किलो
केसर कश्मीरी	१२ ग्राम
मुश्क	६ "
छोटी इलायची के दाने	१२ "

(१२५)

दालचीनी	१२ ग्राम
इत्र हिना	१२ "
इत्र पान्डी	६ "
लौंग	१२ "
कत्या बढिया	१२ "
रुह केवडा	१२५ "

विधि :—तम्बाकू को पानी के छोटे देकर मूसल से भलीभाँति कूटें। तत्पश्चात् पर्याप्त पानी के साथ उसे पकायें। जो पानी बच जाय उसे धूप में डालकर सुखा लें और तम्बाकू को अच्छी तरह पीसकर अन्य वस्तुये मिलाकर फिर खरल करें। जब मैदा-सा महीन बन जावे तो गोलियाँ बना लें। परन्तु उससे पूर्व सुगन्धियाँ और रुह केवडा मिलाकर क्वाथ को गोलियाँ बाँधने योग्य बना ले और ऊपर बर्क चढा दें। अत्यन्त बढिया प्रकार का खाद्य तम्बाकू इसी विधि से बनता है। इसकी बाजार में बहुत माँग है। हमारा कहना है कि ऐसा सूत्र आपको किसी अंग्रेजी, उर्दू या हिन्दी की अन्य पुस्तक में प्राप्त नहीं होगा। हाथ कगन को आरसी क्या? प्रयोग कर देखे। आप हमारी स्पष्टता की प्रशंसा करेंगे। यदि इस पुस्तक के एक भी सूत्र से आप को सफलता मिले तो हमें अवश्य लिखे।

सुगन्धित खाद्य तम्बाकू

तम्बाकू की पत्तियाँ	४ किलो
गाद केवडा	२ ग्राम
अर्क गुलाब बढिया	३ किलो
गाद कस्तूरी	१ ग्राम

विधि —सब वस्तुओं को मिला ले और तत्पश्चात् इनको किसी सुरक्षित स्थान पर रखकर सुखा ले। जब यह अर्क पूर्णतया सूख जाये तो तम्बाकू को डिब्बों में भर लें। यह खाने का अत्यन्त बढिया और सुगन्धित तम्बाकू तैयार है।

पुड़ियों में बिकने वाला खाने का तम्बाकू

तम्बाकू की पत्ती	४ किलो
बढिया अर्क गुलाब	$\frac{3}{4}$ "
केवडा की गाद	१ $\frac{1}{2}$ ग्राम
कस्तूरी की गाद	१ "
खाने का मीठा रग पीला	१ "

विधि — १ अर्क गुलाब मे रग को घोल लें ।

२. तम्बाकू की पत्ती को हाथ से मलकर महीन करें और उसे छलनी मे से छान लें ।

३ मोटी छलनी मे से छने हुए तम्बाकू की पत्ती को रग से रगत दे दें । जरद रंग के स्थान पर काला मीठा मिठाइयो वाला रग भी प्रयोग किया जा सकता है ।

४ अन्त मे केवडा और कस्तूरी की गाद मिला लें ।

५. तैयार किए हुए तम्बाकू को छाया मे सुखाकर पैकिंग करके व्यापार करें । लाभदायक व्यापार है ।

क्वाम तैयार करना

पान मे तम्बाकू रखकर खाने वाले मनुष्यो की सख्या उत्तरोत्तर वृद्धि पर है । और तम्बाकू के उन पदार्थो मे, जो पान मे रखकर चूसे जाते है, क्वाम सर्वसाधारण है । क्वाम बनाना कोई कठिन कार्य नहीं । सुरती और जरदा बनाने वाले इसका साइड विजनेस करके पर्याप्त लाभ प्राप्त कर सकते है, क्योंकि इसके बनाने की विधि भी वही है, जो सुरती और जरदा की है । अन्तर केवल यही है कि सुरती की गोलियाँ बंधती है और क्वाम शहद की तरह गाढी अवस्था मे रहता है ।

हुगली और मद्रासी तम्बाकू क्वाम बनाने के लिए बढिया माने जाते है । रग-पुर का तम्बाकू भी इसके लिये अच्छा है । प्राय एक किलो तम्बाकू के साफ पत्तो के धूरे से डेढ किलो क्वाम प्राप्त होता है । क्वाम बनाते समय उसमे कई प्रकार की सुगन्धियाँ और मसाले मिलाये जाते हैं, जिससे वह मीठा, ठण्डा और स्वादिष्ट तथा सुगन्धित बन जाता है । मसाले भी वही हैं, जो प्राय सुरती बनाने मे प्रयोग होते हैं ।

क्वाम के एक किलो में दो ग्राम के लगभग मुश्क (कस्तूरी नेपाली) डाली जा सकती है और बनावटी (सिंथैटिक) सुगन्धियाँ भी प्रायः प्रयोग होती हैं।

क्वाम की बढ़िया विधि

धुला हुआ तम्बाकू	३ किलो
बड़ी इलायची के दाने	३० ग्राम
छोटी इलायची के दाने	३० "
घनिया	१२० "
सौंफ	१२ "
केसर	१२ "

आवश्यकतानुसार

विधि :—सुरती या जरदा की तरह ही इसे तैयार किया जाता है और इस को सुखाकर गोलियाँ बनाने के स्थान पर शहद की तरह गाढा ही रखा जाता है। सुरती और जरदा के फार्मूलों को भी क्वाम की अवस्था में रखा जा सकता है।

सुरवा —निर्धन वर्ग में सुरवा का प्रयोग अत्यन्त बढ़ा हुआ है, जो कि तम्बाकू के पत्तों को पीसकर उस पिसे हुए पाउडर में चूना मिला देने से बनता है। बाएँ हाथ की हथेली पर तम्बाकू का सफूफ और चूना उचित मात्रा में रखकर अपने ही दाहिने हाथ के अंगूठे से मसल दिया जाता है। सुरवा की तैयारी के लिये मोती-हारी तम्बाकू प्रयोग होता है। इसे मुँह में डालकर चूसते नहीं बल्कि चबाते ही रहते हैं।

तम्बाकू से बनने वाले अमूल्य मंजन

स्वास्थ्य-रक्षा के लिए जितनी आवश्यक वस्तु दाँतों की सफाई है, उतनी शायद और किसी वस्तु की नहीं होगी। मुँह एक फाटक है, जिसमें से भाँति-भाँति के रोगों के

कीटाणु पेट में जाते हैं परन्तु यदि चौकीदार अर्थात् दाँत होशियार चतुर और स्वस्थ हैं तो कोई भय नहीं। पेट, जिगर, दाँतो, दिल और आँखों आदि की बीमारियों का मूल कारण दाँतो की खराबी ही है।



यदि खाने से पूर्व और पश्चात् दो-तीन मिनट दाँतो की सफाई पर लगाये जाएँ तो दाँत हर एक बीमारी और व्याधि से बचे रहते हैं तथा मोतियों की तरह चमकदार और सुन्दर लगते हैं।

दुनियाँ में सहस्रो प्रकार के मजान विकते हैं। उनमें से कई-एक ऐसे भी हैं, जिनका बड़ा भाग तम्बाकू ही है। अन्य मजानों को छोड़ कर इस पुस्तक में उन्हीं मजानों का वर्णन होगा, जिनमें तम्बाकू पडता है। यह वास्तव में पाय-

रिया आदि के लिये विशेष लाभकारी है।

कहावत है कि बुराई में भी कोई न कोई भलाई निकल आती है और यह बात तम्बाकू पर अक्षरशः लागू होती है। तम्बाकू से होने वाली हानियों के विषय में बड़े-बड़े जानकारों ने अपनी-अपनी सम्मतियाँ दी हैं, परन्तु इस बात पर सारे ससार के हकीम, वैद्य और डाक्टर सहमत हैं कि तम्बाकू दाँतो के रोगों के लिए 'रामबाण' है।

प्रायः मंजन में जो तम्बाकू प्रयोग होता है, वह सोख्ता अर्थात् जला हुआ तम्बाकू होता है। यहाँ यह बताना भी आवश्यक है कि जले हुए तम्बाकू में भी वही तम्बाकू अच्छा होता है, जो चिलम में रखकर पीने से बनता है। अतः जहाँ सोख्ता तम्बाकू का वर्णन आये, वहाँ यदि चिलम का जला हुआ तम्बाकू प्रयोग करें तो अच्छा होगा। बिना जले हुए तम्बाकू का भी पाउडर बनाकर प्रयोग किया जाता है।

मंजन प्रयोग करने की विधि

जितने भी मंजन होते हैं, वे दाँतों के अँगूठे के साथ वाली अँगुली (तर्जनी) से दाँतों और मसूढ़ों पर मले जाते हैं और अच्छी तरह मलकर मुँह को ढीला छोड़कर राल (थूक) आदि को निकल दिया जाता है। जब सारी राल समाप्त हो जाती है, तो इसके चार-पाँच मिनट पश्चात् ब्रुश या दातुन की सहायता से मुँह की अच्छी तरह से सफाई की जाती है और पानी से कुल्ली आदि करके दाँत साफ कर लिए जाते हैं।

तम्बाकू से बनने वाला आयुर्वेदिक मंजन

तम्बाकू की पत्ती

६० ग्राम

संघा नमक

६० "

सत पोदीना

१ "

सत अजवायन

१ "

हरड़ का छिलका

६० "

काली मिर्च

६० "

तूतिया मुना हुआ	६ "
सोंठ	६० "
गेरू	२ "
मुश्क काफूर	२ "

विधि — (१) सत पोदीना, अजवायन का सत और मुश्क काफूर को किसी साफ-सुथरी शीशी में डालकर उसका मुँह किसी काकं से बन्द कर लें और शीशी को कुछ समय के लिए धूप से रख दें। ये तीनों सूखी वस्तुएँ स्वयं ही पानी की दशा में होकर एक हो जायेंगी। यह एक ऐसी औषधि बन गई जो प्रायः प्रत्येक रोग में काम आती है। कई वैद्य इसी फार्मूले के कारण ही लखपति बन गये हैं। यह औषधि अमृत धारा के समान है।

(२) तम्बाकू की पत्ती तथा अन्य वस्तुओं को अलग-अलग किसी खरल में डालकर पीस लें और मलमल के कपड़े में छान लें। फिर सारे पाउडरो को एक जगह करके मिला लें।

(३) नम्बर दो के पाउडरो में नम्बर एक का तरल घोल मिलाकर किसी मँदा छानने वाली छलनी में से छान लें और शीशियों या डिब्बियों में पैक करके व्यापार करें। अब यह अत्यन्त बढ़िया मजन तैयार है।

दिल्ली का बढ़िया मंजन

तम्बाकू सोस्ता (जला हुआ)	४ किलो
लाहौरी नमक	$\frac{3}{4}$ "
फिलफिल दराज (पिपली)	$\frac{3}{4}$ "
गेरू	$2\frac{1}{2}$ "
मस्तगी रुमी शुद्ध	२५० ग्राम
गुले-अरमनी	२३ किलो
सोठ	$\frac{3}{4}$ "
काली मिर्च	$\frac{3}{4}$ "

विधि — प्रत्येक वस्तु को अलग-अलग कूटकर कपड़े से छानले और मिला लें। अत्यन्त बढ़िया मजन तैयार है। इसका रोजाना का प्रयोग दाँतो को सुरक्षित रखता है और उन पर चमक लाता है तथा पायोरिया के लिये भी लाभकर है।

तम्बाकू वाले मंजन की दूसरी विधि

तम्बाकू सूखा हुआ	१२ ग्राम
फिटकरी	१२ "
हरा माजू	१२ "
बहेडा का छिलका	१२ "
पोस्तहलीला काला	१२ "
सोठ	१२ "
मस्तगी रूमी (शुद्ध)	१२ "
नीला थोंधा (मुना हुआ)	१२ "
आमला छिलका	१२ "
पीली हरड का छिलका	१२ "
काली मिर्च	३ "
पीपल (मघाँ)	१२ "

विधि —सारी वस्तुओं को कूट-छानकर पाउडर बनायें और कपड छान कर के शीशी में भरकर रखें—आवश्यकता पडने पर दाँतो पर मलें और लार को टपकने दें। फिर कुछ देर पश्चात् पानी से कुल्ली करें और बुझा या दातुन से दाँत साफ कर लें।

यह मजन हिलते दाँतो को दृढ बनाता है, दाँतो के ददं को शान्ति देता है और मसूढो से बुरी गन्दगी को निकालता है।

सनोन मंजन तम्बाकू की विधि

सुरती तम्बाकू	१ टिनो
काली मिर्च	१ "

विधि —दोनों वस्तुओं को कूट-पीसकर और छानकर पाउडर तैयार करें। दाँतो पर मल कर मुँह खोल दें और लार टपकने दें। यद्यपि इसके में ही मजज है। परन्तु इसके गुणो को देखते हुए यह मजन भी तम्बाकू के अन्य मजजो से छन नहीं है।

दाँतों को दृढ़ व सुन्दर बनाने वाला तम्बाकू मंजन

तम्बाकू सुरती,	१ किलो
कत्था श्वेत	१ "
काली मिर्च	१ "
चिकनी सुपारी सोल्ला (भुनी हुई)	१ "
तृतीया भुना हुआ	१ "
पोस्त हलीला	१ "

विधि — सारी वस्तुएँ उपरोक्त विधि से कूट कर पीस-छान कर मजन बनायें और आवश्यकतानुसार प्रयोग करें। इससे दात दृढ़ और चमकदार बन जाते हैं।

दाँतों की कमजोरी व दर्द दूर करने का उत्तम मंजन

तम्बाकू सूखा	६० ग्राम
गेरू	६० "
फिटकरी	६० "
सैदकोनी	६० "
सूखा धनिया	६० "
सौंठ	६० "
काली मिर्च	१२ "
लाहौरी नमक	१२ "
तृतीया वरियान (भुना हुआ नीला थोथा)	६ "

विधि — सारी वस्तुओं को अत्यन्त महीन करके किसी मलमल के कपड़े से छान ले और उसे मैदा-सा बना लें। आवश्यकता पडने पर दाँतों पर मलकर लार बहा दें और कुछ समय पश्चात् मुँह धोकर पान चबायें परन्तु पानी न पीयें। यह मजन दाँतों की निर्बलता, दाँतों का हिलना और उनके दर्द को दूर करता है।

गंदगी दूर करने का मंजन

गुल तम्बाकू (सोखता)	२५ ग्राम
वकाइन की लकड़ी का कोयला	१२ "
भुलावा भुना हुआ (सोखता)	५ "
फिटकरी भुनी हुई	६ "
अकरकरहा	१२ "
मस्तगी रूमी	१२ "
साम्भर नमक	३६ "
कुचला सोखता	१२ "
अमलतास के सोखता बीज	६ "
तूतिया भुना हुआ	५ "
करन्जवा के बीजों की गिरी भुनी हुई	१२ "
तवाशीर	३५ "
लाहौरी नमक	५ नग
वकरे की नली	
दालचीनी	आवश्यकतानुसार

विधि — (१) सारी वस्तुओं को महीन पीसकर और मलमल के कपड़े में से छान कर मैदा-सा महीन पाउडर बना लें।

(२) बकरी की नली खाली करके इसमें जितनी मात्रा में दालचीनी आ सके भर दें और नली का मुँह बन्द करके सोखता कर लें (जलाले)। फिर उसे महीन पीस कर पाउडर में मिलाकर सुरक्षित रखें और मजन के स्थान पर प्रयोग करें।

लाभ — यह मजन दाँतों के लिए अत्यन्त लाभकर है और इसके लगातार प्रयोग से दाँत दृढ़, चमकदार और सुन्दर हो जाते हैं तथा अनेक रोगों से और गंदगी से सुरक्षित रहते हैं।

तम्बाकू मंजन की अन्य विधि

तम्बाकू पेशावरी सोखता

१ किलो

फिटकरी भुनी हुई	१ किलो
मछली की हड्डी भूनी हुई	१ "
विधि :—सब वस्तुएँ पीसकर मजन बना लें और आवश्यकतानुसार	
प्रयोग करें।	

मसूढ़ों के जखम और पीप बन्द करने वाला तम्बाकू मंजन

तम्बाकू सोख्ता	६० ग्राम
हीरा कसीस	१२ "
अवा हल्दी	१२ "
इस्फहानी सुरमा	१२ "
कट्या श्वेत	१२ "
बाय बर्डिंग	१२ "
माजू	१२ "
चोब चीनी	१२ "
फिटकरी बरियान (भुनी हुई)	१२ "
तूतिया भुना हुआ	१२ "
कबाब चीनी	१२ "

विधि .—सब वस्तुओं को पाउडर बनाकर कपड़े से छान करके मिला लें। इसका स्वयं प्रयोग करे या व्यापार करे। यह मजन दाँतो को साफ करता है, उन्हें दूढ बनाता है और मसूढों के दर्द व जखम को ठीक करने में लाभकर है।

सस्ता तथा लाभकर मंजन

तम्बाकू का गुल	२५ ग्राम
लाहीरी नेमक	६ "
काली मिर्च	३ "
विधि :—तीनों वस्तुओं को महीन पीस कर मिला ले और कपड़े में छानकर	

मजन के तीर पर प्रयोग करें।

इस मजन के प्रयोग से दाँन सुन्दर और चमकदार बने रहते हैं और यह मजन दाँतो को मसूड़े आदि के रोगों से बचाकर उन्हें सुदृढ़ बनाये रखता है।

तम्बाकू के गुल से आशय उस जले हुए तम्बाकू से है, जो हुक्का पीने के पश्चात् चिलम से निकाल कर फेंक देते ह।

उपरोक्त स्वदेशी मजन वटिया प्रकार के हैं और लाभ को देखते हुए अत्यन्त उपयोगी सिद्ध हुए हैं। आजकल की पाश्चात्य सम्यता के अनुकरण करने वाले इनका प्रयोग फैंशन के विरुद्ध समझते हैं, परन्तु वे यह नहीं जानते कि ये काले रंग के देशी मजन विलायती मजनों से अधिक लाभकारी हैं।

मैन्युफैक्चर श्राफ तम्बाकू प्रोडक्ट्स

(सिगरेटों-सिगारो और नसवार आदि के लिए सुगन्धियां)

सिगरेटो के लिए सुगन्ध का उत्तम मिश्रण

सुगन्ध का जो मिश्रण नीचे दिया जा रहा है यह वरजीनिया तम्बाकू से बने सिगरेटो के लिए एक अति उत्तम सुगन्ध मिश्रण है। जब तम्बाकू से सिगरेट तैयार करने का अन्तिम समय आता है, तब नीचे लिखी सुगन्ध को सिगरेट तैयार करने से पहले तैयार तम्बाकू में छिड़का जाता है और, फिर इसे मशीन द्वारा तम्बाकू में अच्छी तरह से मिलाकर इस सुगन्धित तम्बाकू से सिगरेट बनाकर डिब्बियों में पैक कर दिये जाते हैं।

वरजीनिया सुगन्ध मिश्रण सूत्र नं० १

जिरेनियम आयल	४० भाग
औरेंज आयल स्वीट	१० "
टिक्चर औरिस	१० "
सेवेंडर आयल	८ "

कौमरिन	७ भाग
टोकावीन एवसोल्यूट	६ "
आइसोव्यूटिल बलेरीनेट	५ "
वरगामोट आयल	४ "
वैनीला एवसोल्यूट	४ "
कैसकरिल्ला आयल	३ "
औटो रोज	२ "
क्लोव आयल (लौंग की सुगन्ध)	१ "

कुल = १०० भाग

विधि — सभी प्रकार की सुगन्धों को किसी शीशे के ढकने वाली बोतल में डालकर बोतल का मुह डाट से बन्द करके बोतल को अच्छी तरह से हिलाकर किसी सुरक्षित स्थान पर रख दे। इसे लगभग पन्द्रह दिन पड़ा रहने के पश्चात् प्रयोग करे। परन्तु इसे दिन में दो-तीन बार हिलाना मत भूलें यह बहुत ही बढ़िया सुगन्ध बनेगी।

सूत्र नं० २

टिक्चर औरिस	५० भाग
टिक्चर वैनीला (Vanilla)	२५ "
कौमरिन	५ "
जरेनियम आयल	५ "
वर्गामोट आयल	३ "
लैमन आयल	३ "
टिक्चर टोकावीन (Tincture Tonka Bean)	३ "
औरेज आयल स्वीट (Orange Oil Sweet)	२ "
फीनिन ईथाइल वैलरीनेट	२ "
क्लोव आयल (लौंग का तेल)	१३ "
कसिया आयल	३ "

कुल = १०० भाग

विधि — उपर्युक्त विधि के अनुसार तैयार करके प्रयोग करे।

(१३७)

मिस्रियों के पसन्द की सुगन्ध (इजिप्शियन सुगन्ध) सूत्र नं० ३

रैक्टिफाइड स्पिरिट	५० भाग
टिक्चर वैनीला	२४ "
टिक्चर टोकावीन	२० "
एवसोल्यूट जस्मिन (Absolute Jasmin)	३ $\frac{१}{२}$ "
एवसोल्यूट क्लैसिया	१ "
एवसोल्यूट रोज़	१ "
आयल नीरोली	$\frac{३}{४}$ "

कुल = १०० भाग

विधि — रैक्टिफाइड स्पिरिट में सभी सुगन्धियों को एक-एक करके मिलाते जाए एक सुगन्ध मिलाने के पश्चात् इसे अच्छी तरह से हिला दें। पुन दूसरी सुगन्ध मिलाकर हिलाए। इसी प्रकार जब सभी सुगन्धियाँ स्पिरिट में मिल जाए तो बोतल का मुह शीशे की डाट (ढक्कन) से बंद करके और बोतल को हिलाकर किसी अलमारी में पन्द्रह दिन के लिए रख दे और हर रोज़ बोतल को दो-तीन बार अच्छी तरह हिला दिया करें। पन्द्रह दिनों के पश्चात् एक नई सुगन्ध बन जाएगी। अब इसे प्रयोग में लाए, जिसकी विधि ऊपर लिखी जा चुकी है।

सिगरेटो के लिए टर्किश सुगंध सूत्र नं० ४

औरिस हट टिक्चर	८०० भाग
वैनीला टिक्चर	१०८ "
लैविन्डर आयल	८ "
जरेनियम आयल	६ "
औटोरोज़	५ "
एवसोल्यूट टोका	५ "
एवसोल्यूट औरेंज ब्लासम	५ "
ट्यूबरोज़ कम्पाउड	३ "

एवसोल्यूट जस्मिन	२ भाग
पटचोली आयल (Patchouli Oil)	२ „
मिथाइल फीनाइल ऐसीटेट	१ „

विधि — उपर्युक्त विधि के अनुसार तैयार करें। अन्तर केवल इतना ही है कि स्पिरिट के स्थान पर सुगन्धियों को एक-एक करके औरिस हट के टिन्चर में मिलाए अन्य कोई अन्तर नहीं है। इसे भी पन्द्रह दिनों के पश्चात् प्रयोग करें।

सिगारों में छिड़कने वाली सुगन्ध

सूत्र नं० ५

सिगारो को सीडर लकड़ी के बने डिब्बो में बन्द करने में पहले डिब्बो के भीतर नीचे लिखी सुगन्ध का मिश्रण छिड़का जाता है। इसमें जब सिगारो का डिब्बा खोला जाता है तो इसमें से आने वाली भीनी-भीनी सुगन्ध डिब्बा खोलने वाले का मन मोह लेती है। सूत्र इस प्रकार है।

स्पिरिट रैक्टिफाइड (एलकोहल)	१००० भाग
लाब्दानम (Labdanum)	१० „
सीडर वुड आयल	५ „
जरेनियम आयल (अलजेरियन)	२ „
सन्दल आयल (मैसूर)	२ „
पटचोली आयल	१ „

विधि — सभी सुगन्धियों को एक-एक कर स्पिरिट में मिलाकर सूत्र नं० ३ के अनुसार तैयार करके प्रयोग करें।

सुरती, जरदा और किमाम की

सुगन्धियों के मिश्रण

सुरती, जरदा आदि में प्रायः कौमरिन, वैनीला, लौंग (क्लव) कैसकरिल्ला (Cascarilla) और नटमेग आदि सिथैटिक (वनावटी) सुगन्धों का प्रयोग किया जाता है। कुछ मिश्रणों के सूत्र नीचे लिखे जाते हैं।

सूत्र नं० १

टिक्चर टोकावीन	२० भाग
नटमेग आयल	२० ,,
कौमरीन	१० ,,
कैसिया आयल	१० ,,
टिक्चर वैनीला	१० ,,
फिनाइल इथाइल बलैरीनेट	१० ,,
क्लोव आयल (लॉग का तेल)	५ ,,
पेरुबाल्सम आयल (Perubalsam Oil)	५ ,,
कैस्करिल्ला आयल (Cascarilla Oil)	५ ,,
जरेनियम आयल (अलजेरियन)	५ ,,

विधि —सभी सुगन्धोंको एक बोटल मे डालकर ढकना बन्द करके बोटल को अच्छी तरह से हिलाकर रख दे। दिन मे दो-तीन बार बोटल को अच्छी तरह से हिला दिया करे। पन्द्रह दिनों के पश्चात् इसे प्रयोग मे लाया जा सकता है।

सूत्र नं० २

रम (Rum) शराव	६० भाग
लिविड एक्सट्रैक्ट लाइक्रोस (मुलहठी का क्वाम)	२० ,,
कारवोन (Carvone)	७ ,,
कौमरीन (Coumarin)	५ ,,
एनिथोल (Anethol)	३ ,,
औरेज आयल (Orange Oil)	३ ,,
फिनाइल इथाइल बलैरीनेट	२ ,,

विधि —सभी वस्तुओं को रम (एक प्रकार की शराव) मे मिलाकर उपर्युक्त विधि के अनुसार तैयार करके प्रयोग करें।

/ सुगन्ध सप्लायर्स के पते

परफ्यूम्ड स्टिक्स (Perfumed Sticks)

Swastic Chemical Industries (M)

Bharat Bhawan, Behind Town Hall, Alwar-301001
(Rajasthan)

परफ्यूमरी केमिकल्स (Perfumed Chemicals)

- 1 Bipin Chemicals, (D)
1st Floor, Kanugo Mansion, 660, Kapasia Bazar, Ahmedabad
- 2 Nila Enterprises, (D) *ARL*
4-B/7, Sindi Colony West, Bombay-400022.
- 3 Patel & Co N K (D)
13, Shee Nath Society, Ashram Road, Usmanpura, Ahmedabad 13

परफ्यूमरी कम्पाउण्ड्स (Perfumery Compounds)

- 1 Asian Chemical Works (M)
126-26, S Gandhi Marg Bombay-400002
- 2 Boake Roberts & Co (India) Ltd (M)
1-5, Seven Wells Street, Thomas Mount, Madras-600016
- 3 Bush Boake Allen (India) Ltd (M)
1-5, Seven Wells Street, S Thomas Mount, Madras-16
4. Calcutta Chemical Co Ltd (M)
35, Pauditia Road, Calcutta-700029.
- 5 Hawarden Traders, (M)
52, South Masī Street, P. B No 170, Madurai-1 (Tamil Nadu)

6. Industrial Perfumes Limited (M)
Hay Bunder Road, Tank Rd, P O Sewri, Bombay-33.
- 7 Jayantilal & Co D (D)
33, Biplabi Rash Behari Basu Road, (Canning Street),
Calcutta-700001.
- 8 Jitendra Perfumery (M)
5/44 Ramgarh, Ratlam M P
- 9 Kedee Chemicals (M)
9, 3rd floor, Khadia char Rasta, Ahmedabad-1
- 10 Maschemeijer J R (India) Pvt Ltd, (M)
A, Great Southern Trunk Road, Madras-600044
- 11 Mewati Sons (D)
Haresh Chambers, 313/319, Samuel street, Bombay-3
- 12 Naarden (India) Ltd (M)
6, Saki Vihar Rd, Saki Naka, Bombay-400072
13. Radha Sales Corporation (D)
548, Fasil Road, Behind Lahori Gate Police Station)
Delhi-110006
- 14 Robin Chemical (P) Ltd (M)
1A/4, Nelson Manicka Mudaliar Road, Aminji Karai
Madras-600029
- 15 S K Kalkar & Co Pvt Ltd (M)
36, Mangaldas Road, Bombay-400002
- 16 Usha Products (M)
Usha Bhawan, Jawahar Nagar, Raipur M.P

परफ्यूमरी आयल (Perfumery Oils)

Kirti Kumar & Co (D)

80, Bhandari Street, Mandvi, Bombay-400003

(१४२)

परफ्यूमरी प्रोडक्ट्स (Perfumery Products)

Goldensun Manufacturing Co (M)

Mulchand Mansion, Princess Street, Bombay-400002

परफ्यूमरी राँ मैटीरियल (Perfumery Raw Material)

- 1 Calcutta Essence Supply Co (D)
41, Ezra Street, Calcutta-700001
2. CHIKA LIMITED, (D)
Mehta Chambers, 13, Mathew Rd, Bombay-4
3. Nila Enterprises (D)
4B/7 Sindi Colony West, Bombay-22
- 4. Shetty & Shah,
105, Princess Street, P. O Box, No 2593, Bombay-400002

परफ्यूम्स (Perfumes)

1. Bengal Chemicals & Pharmaceutical Works, Ltd, (M)
6, Ganesh Chander Avenue, Calcutta-13
- 2 Calcutta Chemical Co Ltd (M)
35, Panditia Road, Calcutta-700029
- 3 Duphar Interfran Ltd (M)
254, Dr Annie Besent Rd worh, Bombay-400018.
4. K D Chemical Works, (M)
Naroda Industries Tounship G I D C Sheel No C I. B S.
Ahmedabad
- 5 Lakme Limited, (M)
Hay Bunder Rd P O Tank Rd, Bombay-400033.
6. National Trading Co (Madras), (M)
43/44, Velacherry Rd, P. B No 6222, Madras-600032
7. Usha Products (M)
Usha Bhawan, Jawahar Nagar, Raipur (M P)

